



भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण
EXTRAORDINARY

भाग II—खण्ड 3—उप-खण्ड (II)
PART II—Section 3—Sub-Section (II)

प्राधिकार से प्रकाशित
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 553]

नई दिल्ली, मंगलवार, नवम्बर 1, 1994/कार्तिक 10, 1916

No. 553] NEW DELHI, TUESDAY, NOVEMBER 1, 1994/KARTIKA 10, 1916

वाणिज्य मंत्रालय

नई दिल्ली, 1 नवम्बर, 1994

आदेश

1. का.प्रा. सं. 785(ई).—केन्द्रीय सरकार की, निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरोधन) अधिनियम, 1963 (1963 का 22) की धारा 6 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, यह राय है कि भारत के निर्यात व्यापार के विकास के लिए ऐसा करना आवश्यक और समीचीन है कि प्रसंस्कृत मछली, ताजी मछली, मछली और मछली उत्पाद की निर्यात से पूर्व क्वालिटी नियंत्रण और निरोधन के अधीन लाया जाए।

2. और यह आवश्यक है कि वह यूरोपियन संगठन और अमरीका आदि के एचएससीसीपी के एक रूपीय निर्धारित निर्देशों सं. 91/493 ईईसी तारीख 22 जुलाई, 1993 के उच्च क्वालिटी मानदंडों और स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षाओं के स्तर तथा जापान के क्वालिटी आवश्यकता इत्यादि को बनाए रखे।

3. जहां वे मछली और मछली उत्पाद उचित रीति से पकड़े गए हैं और वे विमृशता और सूक्ष्म जीवाणु संरचना से मुक्त हों।

4. यदि अस्वास्थ्यवर्धक रीति से पकड़े गए हों तो क्रमशः अमृशता तथा सड़न पैदा हो जाती है।

5. यद्यपि मछली और प्रसंस्कृत मछली उत्पाद को उत्पादन, संभारण तथा यातायात के समय सभी स्वास्थ्यवर्धक अपेक्षाओं की आवश्यकता को ध्यान में रखा जाना चाहिए।

6. मछली उद्योग का प्रथमतः यह उत्तरदायित्व है कि मछली उत्पादों की स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षाओं को विशेष रूप से प्रस्तावित किया जाना चाहिए।

7. यह उचित ही होगा यदि क्रमबद्ध रूप में नियंत्रण रीति की एक रूपीय अनुकूलता और सुरक्षित प्रस्तावों का परिचय दिया जाए।

8. उपरोक्त पर आधारित अवस्थाओं की प्रक्रिया की मानीटरिंग के प्रावधान को सुनिश्चित किया जाना चाहिए।

9. यद्यपि सरकार ने सक्षम अधिकारियों को यह सुनिश्चित करने के लिए नामित किया है ताकि देश में प्रभावी क्वालिटी स्तर स्थापित हो सकें।

10. यद्यपि विशेष परिस्थितियों में कुछ प्रतिस्थापनाओं/कैटगरी बैसल को अप्रैल 1988 को का.प्रा. 1153 और 1153(क) के अनुसार पूर्ण अनुमोदन दिया जा चुका है ताकि समय पर अधिसूचनाओं की अपेक्षाओं को लागू कर सकें।

11. और यद्यपि केन्द्रीय सरकार ने उक्त निम्नलिखित विनिर्देशित प्रस्तावों की निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) नियम, 1964 तथा संशोधित, 1986 के नियम 11 के उपनियम (ii) की अपेक्षित जानकारी के लिए निर्यात निरीक्षण परिपद् को भेज दिया है।

12. और यद्यपि उक्त उपनियम के अनुसरण में केन्द्रीय सरकार भारत सरकार के वाणिज्य मंत्रालय की अधिसूचना सं. 1153 और 1153(क) तारीख 9 अप्रैल, 1988 में क्रमशः उपरोक्त संशोधन मछली और मछली उत्पाद से संबंधित सं. 162 और 163 तारीख

12-2-1983, डिब्बा बंद मछली और मछली उत्पाद से संबंधित प्रशोधित मांस तारीख 30-3-87 सं. 952 और 953 से संबंधित उक्त प्रस्ताव को प्रभावित जनता की जानकारी के लिए प्रकाशित करती है।

13. उक्त प्रस्तावों के संबंध में किसी भी प्रकार की आपत्ति करने वाला या सुझाव देने की वांछा रखने वाला व्यक्ति इस आदेश के राजपत्र में प्रकाशित होने की तारीख से 45 दिनों के भीतर भारतीय निर्यात निरीक्षण परिषद, प्रगति टावर, 11वीं मंजिल, 26 राजेन्द्र प्लेस, नयी दिल्ली-110008 को लिखित में भेज सकता है।

प्रस्ताव

(1) ताजी और प्रसंस्कृत मछली और मछली उत्पाद निर्यात से पूर्व क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण के अधीन होंगे,

(2) इस आदेश के उद्देश्य-I में उल्लिखित मछली तथा मछली उत्पाद के क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण के प्रकार को निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) नियम, 1994 के प्राकृतिक के अनुसार ऐसे क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण के प्रकार को विनिर्दिष्ट करना जो कि ऐसे प्रसंस्कृत मछली और मछली उत्पाद पर निर्यात से पूर्व लागू होगा।

(3) इस आदेश की अनुसूची में उल्लिखित विनिर्देशों को प्रसंस्कृत मछली और मछली उत्पादों, के लिए मानक विनिर्देशों के रूप में मान्यता देना, और

(4) अंतर्राष्ट्रीय व्यापार के दौरान ताजी और प्रसंस्कृत मछली उत्पादों के निर्यात को तब तक प्रतिबंधित करना जब तक कि निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) नियम, 1963 की धारा 7(i) के अधीन स्थापित या मान्यता प्राप्त न हो।

अनुसूची-I

ताजी और प्रसंस्कृत मछली उत्पादों के लिए विनिर्देशन निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 की धारा 6 के अधीन मान्यता प्राप्त है :—

(क) आयातित राष्ट्रों के राष्ट्रीय मानक,

या

(ख) कठारीय विनिर्देशन विदेशी क्रेता और निर्यातकर्ता के मध्य होता बशर्ते कि वह आयातित देशों की स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षाओं की पूर्ति करता हो,

(ग) उपरोक्त (क), या (ख) के न होने पर इस आदेश में, अधिवृत्त न्यूनतम विनिर्देश इस उपाबंध की अनुसूची के आधार पर होगा,

(घ) ऐसी स्थिति में ताजी और प्रसंस्कृत मछली और मछली उत्पादों जिसमें (क) (ख) और (ग) के माम उल्लेख न हों, तो विशेषज्ञों द्वारा गठित समिति के सदस्यों के समक्षमात्र लागू होंगे।

— निर्यात निरीक्षण अधिकरण के प्रतिनिधि (संयोजक)

— निर्यात विकास प्राधिकरण, समुद्री उत्पाद के प्रतिनिधि।

— प्रतिनिधि—

अनुसूची I के लिए उपाबंध

विनिर्देश

थ्रिम्पस तथा झींगा मछली के लिए विनिर्देश

(क) सामान्य—ताजे/ताजे बनाए गए थ्रिम्पस देखने में और रंग में उत्तम होंगे उत्पाद विशेष रूप से सूत्रापन रंग रहित और काले

धब्बों रहित होंगे। उत्पाद में कोई भी सड़नयुक्त लक्षण और किसी भी प्रकार की गंध बाह्य पदार्थ से मुक्त होगी। मांस की बनावट नम और सुदृढ़ता लिए हुए होंगी और उस में ताजगी/पकाए हुए थ्रिम्पस/झींगे में सुगंध की झलक होगी। उत्पाद बाह्य पदार्थ से मुक्त होगा।

(ख) जीवाणु

ताजे/प्रशोधित/ पकाए
हिमशीतित उबले हुए

(1) कुल प्लेट अधिकतम 37° प्रतिग्राम से 10,00,000 1,00,000
गिनी जाएगी

(2) ई कोली अधिकतम प्रतिग्राम गिने जाएंगे 20 शून्य

(3) कोलीफार्म एम्पीएन प्रति ग्राम द्वारा 10 से कम 10 से कम

(4) कानुलैस पोजिटिव स्टेफीलोकुलस अधिकतम 100 100
प्रति ग्राम

(5) सोलेमोन्नेला एस. एरिजोना नगण्य नगण्य

II. किसी भी प्रकार के साबुटर के लिए विनिर्देश :

(क) सामान्य : ताजे और पकाए गए साबुटर किसी भी अवस्था में देखने में और रंग में विशेषता लिए हुए होंगे। सामग्री विशेष रूप से सूखी हुई रंग रहित और बाह्य पदार्थों से मुक्त होगी। सामग्री में किसी भी प्रकार के सड़न के चिह्न नहीं होंगे। सामग्री गंध और बाह्य पदार्थ से पूर्णतया मुक्त होगी। सामग्री बाह्य पदार्थ जैसे रेत और धूल से मुक्त होगी। यद्यपि क्रेता द्वारा अनुमेय सामग्री प्रण्यों से मुक्त होगी। एक ही प्रकार के साबुटर एक साथ पैक किए जाएंगे। मांस का गठन नम और सुदृढ़ होगा।

(ख) जैवाणविक

ताजे/
प्रशोधित/
हिमशीतित पकाए हुए/
उबले हुए

(1) कुल प्लेट अधिकतम 37° प्रति ग्राम से 5,00,000 1,00,000
गिनी जाएगी।

(2) ई कोली अधिकतम प्रतिग्राम गिने जाएंगे 20 शून्य

(3) कोलीफार्म एम्पीएन प्रति ग्राम द्वारा 10 से कम 10 से कम

(4) कानुलैस पोजिटिव स्टेफीलोकुलस अधिकतम 100 100
प्रति ग्राम

(5) सोलेमोन्नेला एस. एरिजोना नगण्य नगण्य
(कैकडा)

III. कैपलोइस (कटल मछली, स्किबड, ग्रान्टपुज इत्यादि (और उसकी ऊपरी परत सहित भ्रूणों के लिए विनिर्देश) :

(क) सामान्य :—विभिन्न किस्मों के कैपलोइस एक साथ पैक नहीं किए जाएंगे। एक ही प्रकार के रंग और प्रकार की सामग्री एक साथ पैक की जाएगी। सामग्री साफ और रंग तथा ताजगी की सुगंध/ताजे पकाए गए कैपलोइस में विशेषता लिए हुए होगी। सामग्री विशेष रूप से सूत्रापन रंग रहित और बाह्य पदार्थों से मुक्त होगी। सामग्री में किसी भी प्रकार की गंध सड़न तथा बाह्य दुर्गंधता का चिह्न लिए हुए नहीं होगी।

मांस का गठन नर्म तथा सुदृढ़ता लिए हुए होगा।

(ख) जैवाणविक	ताजे/ प्रयोजित/ हिमशीतित	पकाए हुए/ उबाले हुए
(1) कुल प्लेट अधिकतम 37° प्रति ग्राम से गिनी जाएगी	5,00,000 2,00,000 (कच्चे उपयोग के लिए सामग्री)	1,00,000
(2) ई कोली अधिकतम प्रतिग्राम गिने जाएंगे	20	शून्य
(3) कोलीफार्म एम्पीएन प्रतिग्राम द्वारा	10 से कम	10 से कम
(4) कोग्लैस पोजिटिव स्टेफीलाकुलस अधिकतम प्रतिग्राम	100	100
(5) सोलमोन्तेला एस० एरिजोना	नगण्य	नगण्य

IV. हड्डीयुक्त मछली—साबुत लेपित पामफिटस या किसी अन्य प्रकार की मछली के लिए विनिर्देश:

(क) सामान्य: मछली/फिलिट्स एक ही आकार और रंग की एक साथ पैक की जाएगी। मछली/पामफिट विभिन्न आकार की एक साथ पैक नहीं की जाएगी। सामग्री साफ और रंग, ताज़गी की सुरक्षा/ताज़ी बनाई गयी मछली देखने में विशेषता लिए हुए होगी। सामग्री सूखे और रंगहीन नहीं होगी। सामग्री में किसी भी प्रकार सड़न, रंग और बाह्य दुर्गन्ध परिलक्षित नहीं होगी। सामग्री नर्म और किसी भी बाह्य धातुजनक पदार्थ से मुक्त होगा।

(ख) जैवाणविक	ताजे/ प्रयोजित/ हिमशीतित	पकाए हुए/ उबाले हुए
(1) कुल प्लेट अधिकतम 37° प्रति ग्राम से गिनी जाएगी।	5,00,000	1,00,000
(2) ई कोली प्रतिग्राम गिने जाएंगे	20	शून्य
(3) कोलीफार्म एम्पीएन प्रतिग्राम द्वारा	10 से कम	10 से कम
(4) कोग्लैस पोजिटिव स्टेफीलाकुलस अधिकतम प्रतिग्राम	100	100
(5) सोलमोन्तेला एस० एरिजोना	नगण्य	नगण्य

V. केकड़े/किकड़े मांस के लिए विनिर्देश:

(क) सामान्य: केकड़े/किकड़े मांस एक ही रंग के एक साथ पैक किए जाएंगे। जेता की मांस के आधार पर उसका मांस और उसका पृष्ठ भाग पृथक रूप से या उबालकर या किसी अन्य प्रकार से पैक किए जाएंगे। सामग्री देखने में साफ, रंगदार तथा ताज़गी की सुरक्षा, ताजे पकाए गए केकड़े किसी भी अवस्था में विशेषता लिए होंगे और किसी भी प्रकार की सड़न दुर्गन्ध परिलक्षित नहीं होगी और वे बाह्य पदार्थ से पूर्णतया मुक्त होंगे। सामग्री विशेष रूप से सुखाने, रंगहीनता और धातुजनक बाह्य पदार्थ से मुक्त होगी तथा नर्म और सुदृढ़ता लिए हुए होगी।

(ख) जैवाणविक	ताजे/ प्रयोजित/ हिमशीतित	पकाए हुए/ उबाले हुए
(1) कुल प्लेट अधिकतम 37° प्रति ग्राम से गिनी जाएगी	10,00,000	2,00,000
(2) ई कोली अधिकतम प्रतिग्राम से गिने जाएंगे	20	20
(3) कोलीफार्म एम्पीएन प्रतिग्राम	10 से कम	10 से कम
(4) कोग्लैस पोजिटिव स्टेफीलाकुलस अधिकतम प्रतिग्राम	100	100
(5) सोलमोन्तेला एस० एरिजोना	नगण्य	नगण्य

टिप्पण:—

- (1) गर्म पानी में मांस निकालने के प्रयोजन से बुझाए गए केकड़ों को पकाए गई किस्मों में नहीं लिया जाएगा।
- (2) पकाए गए केकड़े का मांस उबालकर बनाया जाएगा और सीधे उपभोग के लिए साफ केकड़ों को परोप्त समय के लिए बाध्य योग्य समझा जाएगा।

VI. श्वेत तथा श्वेत उत्पाद के लिए विनिर्देश:

(क) सामान्य:

ताज़ी और पकाई गयी श्वेत किसी भी अवस्था में देखने में रंग और सुरक्षा लिए हुए होगी। सामग्री सुखाने और रंगहीनता और किसी भी प्रकार के सड़न के बिना दुर्गन्ध या बाह्य पदार्थों से विशेष रूप से मुक्त होगी। सामग्री बाह्य पदार्थ रेत और किरकिराहट से पूर्णतया मुक्त होगी। श्वेत का मांस नर्म और सुदृढ़ तथा विशेष रूप से खोज तथा खोज के टुकड़ों रहित होगा।

(ख) जैवाणविक	ताजे/ प्रयोजित/ हिमशीतित	पकाए हुए/ उबाले हुए
(1) कुल प्लेट अधिकतम 37° प्रति ग्राम से गिनी जाएगी	10,00,000	2,00,000
(2) ई कोली प्रतिग्राम गिने जाएंगे	20	शून्य
(3) कोलीफार्म एम्पीएन प्रतिग्राम	10 से कम	10 से कम
(4) कोग्लैस पोजिटिव स्टेफीलाकुलस अधिकतम प्रतिग्राम	100	100
(5) सोलमोन्तेला एस० एरिजोना	नगण्य	नगण्य

टिप्पण:—ऊष्ण जल में खोल से मांस प्राप्त करने के लिए रखी गयी

श्वेत को कच्चा माना जाएगा।

VII. द्रुतशीतित/मसल (शुष्क) मांस का विनिर्देश

(क) सामान्य: सामग्री देखने और रंग में ताज़ी/पकाई गयी द्रुतशीतित/पकाई गयी शुष्क किसी भी अवस्था में विशेषता लिए हुए होगी। सामग्री विशेष रूप से सुखाने और रंगहीनता से मुक्त होगी। सामग्री में ताज़गी/पकाए गए शुष्क में सुरक्षा की विशेषता होगी। उन्हें किसी प्रकार की सड़न के लक्षण परिलक्षित नहीं होंगे।

सामग्री किसी भी प्रकार की दुर्गंध, बाह्य पदार्थ, रेतोले कण और अप्रतिष्ठित जलक बाह्य पदार्थों से पूर्णतया मुक्त होगी जिसमें चबाने से किरकिराहट नहीं होगी। मांस नर्म और सुदृढ़ लिए हुए होगा।

(ख) औद्योगिक	ताजे/ प्रशीतित/ हिमशीत	पकाए/ उबले हुए
(1) कुल प्लेट अधिकतम 37° प्रतिग्राम से गिनी जाएगी	10,00,000	2,00,000
(2) ई कोली प्रतिग्राम गिने जाएंगे	20	शून्य
(3) कोलीफार्म एम पी एन प्रतिग्राम	10 से कम	10 से कम
(4) कोग्लेस पोजिटिव स्टेफीलाकुलस अधिकतम प्रतिग्राम	100	100
(5) सोलमोनेल्ला एस० एरिजोना	नगण्य	नगण्य

टिप्पण :- गर्म पानी में सीपी का खोल खोलने और मांस निकालने के लिए बाला गया द्रुतशीतल/मसल (शुष्क) पकाई गयी/उबाली गयी किस्मों में नहीं गिना जाएगा।

VIII. लवण जल में डिब्बा धंध या अन्तर्राष्ट्रीय अनुमोदित पद्धति का सूखे पैक के लिए झींगों (शिम्पस मछली के लिए विनिर्देश) :

1. कच्ची सामग्री :

1.1 लवण जल में झींगों () डिब्बा बन्द की जाने वाली कच्ची सामग्री।

1.2 लवण जल में तैयार झींगों की कच्ची सामग्री ताजी ठोस साबुत उचित रूप से साफ और अंतर्द्वियों रहित होंगे।

1.3 केवल उत्तम क्वालिटी का नमक जो कि आईएस: 594-1962 का होगा प्रयोग किया जाएगा।

2. डिब्बे :

2.1 सामग्री को उचित आंतरिक और समरूप रंग लेपित डिब्बों में पैक किया जाएगा। प्रसंस्करणकर्ता और केता के मध्य करार के आधार पर डिब्बों को बाहर से भी तरल पदार्थ रखा जाएगा। प्रयोग किया गया तरल पदार्थ किसी भी बाह्य अवांछनीय स्वाद और डिब्बों के आयतन में दुर्गंध पैदा नहीं करेगा तथा प्रसंस्करण और भंडारण के दौरान रिसेगा नहीं। तरल लवण जल में किसी भी अवस्था में घुलनशील नहीं होगा। डिब्बों का बाह्य भाग मुख्य गद्दे, जंग, छिद्र और दृष्टिगत फफूंदी से पूर्णतया मुक्त होगा।

2.2 डिब्बों को ठोककर सीलबंद करने के उपरान्त किसी भी प्रकार का रिसाव पैनेलिंग या किसी भी प्रकार का उभार दृष्टिगत नहीं होगा। डिब्बों को खोलने के उपरान्त उसका आंतरिक भाग, किसी भी प्रकार के काले रंगहीन जंग या गद्दे और आंतरिक तरल उचित अवस्था में होगा।

3. लवण जल

3.1 प्रयोग किया गया लवण जल साफ और रंगहीन होगा।

4. पैकिंग और लेबल लगाता :

4.1 एक ही प्रकार की सामग्री की केवल डिब्बों में पैक किया जाएगा।

4.2 लेबल, यदि प्रयोग किए जा रहे हैं, तो निम्नलिखित राष्ट्र के नियमों और नियमावलिओं के आधार पर सामग्री पर लगाए जाएंगे।

5. कुल भार और श्रेणी आकार :

5.1 आयतन का कुल भार घोषित भार से कम नहीं होगा।

5.2 डिब्बों पर घोषित आकार श्रेणी आकार गणना की पुष्टि करेगा। प्रति इकाई नगों की संख्या।

6. क्वालिटी (अंगीय)

6.1 डिब्बों के खोलने पर आयतन अच्छी अवस्था में होगा और किसी भी प्रकार की अनुज्ञात निम्न श्रेणी नहीं होगी। जिस भाग से टुकड़े अलग किए गए हैं वह शिम्पस निम्न श्रेणी की होगी।

6.2 झींगों को सतह छूने पर पतली नहीं होगी। मांस नर्म परन्तु एकसार और उंगलियों के बीच चबाने से बलदलाएगा नहीं।

6.3 झींगों के टुकड़े एक साथ चबाने पर दृष्टिगोचर नहीं होंगे और यह संभव होगा कि टुकड़ों को आसानी से पृथक् किया जा सके। टुकड़े समान आकार के और साफ तथा मांस के टुकड़े टांगने पर गिरेंगे नहीं।

6.4 सामग्री में सुगंध और ताजगी होगी और पकाए हुए झींगों का मांस तथा भुने (मूलसे) हुए कड़वाहट या किसी भी अप्रतिष्ठित स्वाद से मुक्त होगा।

6.5 सामग्रीपूर्व प्रसंस्कृत खराबी में जो पीलापन ब्लीच रंग जो हरा पीला रंग लिए होगी से मुक्त होगी। सामग्री किसी भी काले रंग से मुक्त होगी।

6.6 सामग्री रेत, धूल, कीटाणु, बाल या किसी भी बाह्य पदार्थ से मुक्त होगी। ये विशेष रूप से नसों के छोटे-छोटे टुकड़ों, सीपी के टुकड़ों, और पृष्ठ भाग से रहित होगा।

6.7 सामग्री किसी भी विषैले और सड़न पैदा करने वाले पदार्थों से मुक्त होगी।

6.8 डिब्बों को खोलने पर कितने भी प्रकार की सुगंध, किसी भी प्रकार की जैविक सड़न, पदार्थ में कितनी भी प्रकार की तरतोज और कालापन लिए नहीं होगी।

6.9 उत्पाद निम्नलिखित उपेक्षाओं की पुष्टि करेगा।

क्रम क्रैक्टरस्टीक सं०	रिक्वायरमेंट	मैथड आफ टेस्ट रेफ० नं०	अपेन्डेक्स ईन आईएस: 2236--- 1968**	अपेन्डेक्स ईन आईएस: 2168--- 1962*
1	2	3	4	5
(i) वेक्यूम आफ दी केन इन एम०एम०मिनि.	100	ए	---	---
(ii) हैब स्पेस आफ बी केन एमएम.	5.0 से 7.5	---	बी	---
(iii) डरेन्ड व्हाईट आफ बी कोल्लेस्टस आफ बी केन, एस परसस्टेज बाई व्हाईट आफ बी व.टर केपेसिटी आफ बी केन, मिम.	64	बी	---	---

1	2	3	4	5
(iv) सोडियम क्लोराइड इन ब्राइम परसेन्ट (डब्ल्यू/बी) मैक्स.	3.5	सी	—	
(v) एसिडिटी ग्राफ ब्राइन एस सिट्रिक (एनीड्रोस) परसेन्ट (डब्ल्यू/बी)	0.06 से 0.20	डी	—	
(vi) घरसीनिक, पार्ट्स पर मिलियन, मैक्स.	1	—	ई	
(vii) लीड, पार्ट्स पर मिलियन, मैक्स.	5	—	डी	
(viii) कोपर, पार्ट्स पर मिलियन, मैक्स.	10	—	ई	
(ix) जिंक, पार्ट्स पर मिलियन, मैक्स.	50	—	एफ	
(x) टीन, पार्ट्स पर मिलियन, मैक्स.	250	—	जी	

*तैलीय डिब्बा बंद पामफिट के लिए विनिर्देश

*सबज्य जल में डिब्बा बंद मीठा/शिरम्प के लिए विनिर्देश प्रथम मूल्यांकन

7. औद्योगिक उद्देश्यः

7.1 डिब्बों के नमूनों को प्रथम चरण में उष्णता हेतु 37° सात दिन के लिए या 35° से 37° पर दस दिन के लिए या दोनों के समतुल्य, इस उष्णता के उद्देश्य हेतु तब तक भाग को एक आवश्यक मात्रा प्रशोधित कर दो जाए और थर्मोस्टैटिकली बैकड्रॉप में रख दिया जाए और 37° से 37° तापमान पर 48 घंटों के लिए उष्मायित किया जाए। उष्मायित किया हुआ कोई भी औद्योगिक उत्पाद का लक्षण नहीं दिखाएगा।

8. कोडिंग:

8.1 डिब्बों के ऊपर श्रेणी, आकार, कुल भार, विनिर्माता का नाम या उसका फेक्टरी कोड, वर्ष, महीना और विनिर्माता का बैच को अंकित किया जाएगा। संज्ञेपाक्षर अंकित करने के लिए निम्नलिखित रूप में कोड अंकित किया जाएगा:

टी 5 X

4 बीबी 5

टी 5 छोटे 50 औंस के कुल भार के लिए होगा।

*विनिर्माता के नाम के संज्ञेपाक्षर या फेक्टरी कोड के लिए होगा।

“4” विनिर्दिष्ट वर्ष के लिए होगा और यह वर्ष मुख्य रूप से 1994 के लिए उल्लिखित होगा। “बी” विनिर्माण माह के लिए होगा जो फरवरी मास में दर्शाते करेगा। और “05” विनिर्माण मास के लिए होगा। पीयूबी की स्थिति में सामग्री को डिब्बा बंद करने के लिए प्रयोग किया जाएगा, आक्षर “जी” आकार श्रेणी विनिर्दिष्ट करने के लिए अंकित किया जाएगा। कुल भार, आकार, श्रेणी के प्रयोजन के लिए निम्नलिखित सारणी होगी:

(क) श्रेणी आकार

नामों की सूची	संज्ञा/100 ग्रां	संज्ञेपाक्षर
क्लोसिल (सुप्रीम जम्बो)	8 से नीचे	सी/ईजे
जम्बो	9 से 13	जे
बड़ा	14 से 22	एन
मझौला	23 से 36	एम
छोटा	37 से 63	एस
अत्यल्प	64 से 102	टी
चकटलपीपी/सलाब	103 से अधिक	सोरो/एमब्राई/एसबी
टुकड़े टूटे हुए/शाबुत और टूटे हुए	असीमित	बी/डब्ल्यू बी

*डिब्बों में यदि पैक में 10 प्रतिशत अशुद्धि भार के कुल संयोजक टुकड़े हैं तो (टूटे हुए) माने जाएंगे। यदि कोई टुकड़ा 4 से कम खंड में होगा तो वह टूटा हुआ माना जाएगा।

(ख) कुल भार:

4.5 औंस के पैक को छोड़कर जो कि मात्रा पैक होगा, डिब्बों पर कुल वास्तविक भार भी जेड अंकित किया जाएगा।

(ग) विनिर्माण की माह का श्रेणीकरण निम्न प्रकार होगा:

माह	संज्ञेपाक्षर	माह	संज्ञेपाक्षर
जनवरी	ए	जुलाई	जी
फरवरी	बी	अगस्त	एच
मार्च	सी	सितम्बर	जे
अप्रैल	डी	अक्तूबर	के
मई	ई	नवम्बर	एल
जून	एफ	दिसम्बर	एम

IX सबज्य जल में डिब्बा बंद केकड़े के लिए या कोई अन्य अंतर्राष्ट्रीय अनुमोदित पद्धति के लिए विनिर्देश:

1. कच्चा सामग्री :

1.1 डिब्बा बंद करने के लिए मांस स्वस्थ ताजे पकड़े गए केकड़े जो एसकिला सिक्केट परटवुस, पीलोक्रियस, नेक्नुस, पिलोइयस और मेक्नुएकेनसिपटस जाति के होंगे।

2. डिब्बे :

2.1 सामग्री को प्राथमिक रूप से पर्याप्त और नमरूपता मुख्य डिब्बों में प्रप्त बंद किया जाएगा। प्रसंस्करणकर्ता और क्रेता के मध्य हुए करार के आधार पर डिब्बों को बाहर से भी लेपित किया जाएगा। प्रयोग किया गया लेपन इस प्रकार का होगा कि उसमें किसी भी प्रकार की बाह्य अशुद्धि स्वभाव डिब्बों में और प्रसंस्करण तथा संभारण के दौरान निकलेगी नहीं। लेपन किसी भी दशा में लक्षण जल में घुलनशील नहीं होगा। डिब्बों में प्राथमिक भाग में गहरे गहरे, जंग टुकड़े और सड़न नहीं होगी।

2.2 ठोककर सील किए गए डिब्बों में किसी भी प्रकार का रिसाव या उभार तथा बलबलाहट नहीं होगी। डिब्बों को खोलने पर आंतरिक भाग में किसी भी प्रकार का काला रंग, जंग या गड़कों के निशान दिखाई नहीं देंगे। आंतरिक लेर अच्छी अवस्था में होगा।

3. लवण जल :

3.1 लवण जल प्रयोग करने के लिए बाध्य रहित नमक या साधारण नमक आईएस : 594 : 1962 को पुरिफ़ करेगा। यदि लवण जल के घोल में सोडियम क्लोराइड आयु प्रयोग किया जाता है तो वह 2% डब्ल्यू/बी से अधिक नहीं होगा।

3.2 लवण जल में समुद्री जैसे क्षारीय घमेल (एन हाईड्रोक्सील) 0.20 प्रतिशत डब्ल्यू/बी से अधिक नहीं होगा।

4. पैकिंग और लेबलिंग :

4.1 केकड़े मांस को परफार्मेंट पैपर से पैक किया जाना चाहिए।

4.3 केकड़ा मांस और बन्ने मांस की पैकिंग क्रेता और विक्रेता के मध्य हुए करार के अनुसार होगी।

बिनिर्देशित करार न होने की स्थिति में कली मांस उपर और नीचे सह में बोझी दूरी बनाए हुए पैक किया जाएगा।

4.3 एक ही किस्म केकड़ों का मांस विशेष डिब्बों में पैक किया जाएगा। जलायत और समुद्र से पकड़े गए केकड़ों का मांस विशेष प्रकार के डिब्बों का एक साथ मिश्रकर पैक नहीं किया जाएगा।

4.4 टीनों पर 'भारत में उत्पादित' शब्द अंकित किया जाएगा।

5. कुल भार :

5.1 आयातित देश की अपेक्षाओं को पूरा करते हुए, डिब्बों में कुल पानी की उदात्तता रखी जाएगी।

5.2 मांस का कुल भार बोधित भार से कम नहीं होगा।

6. अन्तिम उत्पादों के लिए अपेक्षाएं :

6.1 डिब्बों को खोलने पर सामग्री विशेष रंग और केकड़े मांस की सुगंध तथा कोई बाह्य दुर्गन्ध नहीं देगी।

6.2 सामग्री मुदासे हुए कड़ाहट या अपसिजनक स्थावरहित होगी।

6.3 सामग्री किसी भी प्रकार के घमेलों, धूल, जीवाणु, बाल या कोई अन्य बाह्य पदार्थ से मुक्त होगी। यह तनों, सिल्लियों, बोल के टुकड़ों और अंशुओं के टुकड़ों से रहित होगी।

6.4 सामग्री नीले रंग से मुक्त होगी।

6.5 सामग्री किसी भी प्रकार के विनोद और सबन पैदा करने वाले पदार्थ से मुक्त होगी।

6.6 लवण जल में डिब्बा बंद किया गया केकड़ा निम्नलिखित अपेक्षाओं को भी पूर्ति करेगा :

सारणी I : लवण जल में डिब्बा बंद केकड़े मांस के लिए अपेक्षाएं

क्रम सं.	विशेषताएं	अपेक्षाएं	परीक्षण की पद्धति उदात्त के संदर्भ में परीक्षण की पद्धति
			आई एस 7143* आई एस 2236**
			1973 1968
1.	डिब्बों में न्यूनतम वायु वाक्-संख्या	150	— ए
2.	भार के आधार पर लवण जल में अधिकतम सोडियम क्लोराइड	7%	— सी
3.	लवण जल में घमेल समुद्री एलिड अधिकतम (डब्ल्यू/बी) प्रतिशत	0.2%	— डी
4.	अधिकतम भार का प्रतिशत अपसुलनशील घमेल की राख में	2%	ए —

*लवण जल में डिब्बा बंद किए गए केकड़े मांस के लिए विनिर्देश।

**प्रथम समीक्षा लवण जल में डिब्बा बंद किए हुए मांस/मुदासे के लिए विनिर्देश केकड़े मांस में।

सारणी II : लवण जल में डिब्बा बंद किए हुए मांस में धातु अनुदता की सीमा

क्रम सं.	विशेषताएं	अपेक्षाएं	परीक्षण की पद्धति उदात्त के संदर्भ में परीक्षण की पद्धति आई एस 2168-1971*
1.	एरेंसिक पी पी एम अधिकतम	1	बी
2.	लेड, पी पी एम अधिकतम	5	सी
3.	कोपर, पी पी एम अधिकतम	10	डी
4.	जिंक, पी पी एम अधिकतम	50	ई
5.	टिन, पी पी एम अधिकतम	250	एफ

*तेलीय डिब्बा बंद पापफ्रिट के लिए विनिर्देश (प्रथम समीक्षा)।

जीवाणुशोधक अपेक्षाएं :

ममूना डिब्बों को पहले उष्मायक में 37° से से. पर सात दिन के लिए और 35° से. से. वस दिन के लिए एक साथ रखा जाना चाहिए। उष्मायक में रखने के उपरांत डिब्बों को लवण जल या जलीयवदेश सिस्टाइन वृक्ष में अम्लिदोष और 48 घंटों के लिए 37° से. से. उष्मायक में रखने के उपरांत किसी प्रकार के जीवाणुओं की उत्पत्ति के निशान नहीं होंगे।

8 कोषागार :

8.1 प्रत्येक डिब्बे के कुल भार पर विनिर्माता का नाम या उसका फौजदारी कोड या वर्ष, मास या विनिर्माण की तारीख अंकित की जाएगी। कोड करने की रीति निम्नानुसार होगी :

सी बी 5 एफ

4 बी भा 5

सबज्ज जल में डिब्बा बंद केकड़े मांस का उल्लेखन "सी बी" किया जाएगा। "5" कुल भार के लिए होगा। इस उल्लेख में मुख्य 5 ओंस कुल भार के लिए के विनिर्माता के नाम के लिए या उसके फौजदारी कोड के लिए होगा। '4' विनिर्माण वर्ष के लिए होगा तथा इस उल्लेख में 1994 मुख्य होगा, 'बी' इस विनिर्माण के लिए मत: इस उल्लेख में फरवरी मास दशित होगा।

"05" मास के दौरान विनिर्माण की तारीख से होगा, विनिर्माण का मास उदाहरणार्थ निम्नलिखितानुसार होंगे।

मास	संक्षेपाक्षर	मास	संक्षेपाक्षर
जनवरी	ए	जुलाई	जी
फरवरी	बी	अगस्त	एच
मार्च	सी	सितम्बर	जे
अप्रैल	डी	अक्तूबर	के
मई	ई	नवम्बर	एल
जून	एफ	दिसम्बर	एम

8.2 कुल भार : केवल 4.5 ओंस के केश को छोड़कर जो कि नामक पैक होगा वास्तविक कुल भार डिब्बों पर ओंस के रूप में अंकित किया जाएगा।

परिशिष्ट I

0 केन्द्रीय सरकार निर्यात (क्यालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 (1963 का 22) की धारा 17 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए हिमशोषित मछली और मछली उत्पादों का निर्यात (क्यालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) करने हेतु का.भा. 1153(ए) तारीख 9.4.1988 यथासंशोधित नियम, 1987 और का.भा. 363 तारीख 12-2-1983 तथा डिब्बा बंद मछली और मछली उत्पाद निर्यात क्यालिटी नियंत्रण (और निरीक्षण) नियम, 1963 और का.भा.सं. 953 तारीख 30-3-1987 तथा प्रशोधित एवं हिमशोषित मांस के निर्यात (क्यालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) नियम, 1987 यथासंशोधित के स्थान पर निम्नलिखित नियम प्रतिस्थापित किया जाएगा।

अर्थात् :—

1. संक्षिप्त नाम और प्रारम्भ : (1) इन नियमों का नाम ताजी मछली और प्रसंस्कृत मछली और मछली उत्पाद निर्यात (क्यालिटी नियंत्रण और निरीक्षण, नियम, 1994 होगा।

(2) ये राजपत्र में प्रकाशन की तारीख से प्रवृत्त होंगे।

2. इस आदेश से अभिप्राय है, जब तक संदर्भ से अन्यथा प्रवेक्षित न हो,—निम्नलिखित परिभाषाएं लागू होंगी :

2.1 "अधिनियम" से अभिप्राय निर्यात (क्यालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 (1963 का 22) अभिप्रेत है जैसा कि 1994 में संशोधित है।

2.2 "अभिकरण" से अभिप्राय अधिनियम की धारा 7 के प्रथम बम्बई, कलकत्ता, कोचीन, दिल्ली और मद्रास में स्थापित कोई एक अभिकरण अभिप्रेत है।

2.3 "परिव्यू" से भिद्यत (क्यालिटी, निर्वहन और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 (1963 का 22) की धारा 3 द्वारा स्थापित परिव्यू अभिप्रेत है।

2.4 "मछली उत्पाद" से अभिप्राय —सभी समशीत अल या ताजेपानी के जंतु या उनके भाग, कच्चा पशु, मेकक सम्मिलित नहीं है।

2.5 "जलीय उत्पाद" से अभिप्राय सभी प्रकार के ऐसे मछली उत्पाद जो कि नियंत्रित प्रवस्था में उत्पन्न और बड़े होते हैं जब तक कि वे खाद्य उपयोग हेतु बाजार में नहीं भेजे जाते। संबंधित उदाहरण सन्तुष्ट या ताजे जल से पकड़े गए मछली या प्राकृतिक बातावरण में तुरंत पकड़े गए उचित प्रवस्था के जंतु जब तक कि वे इच्छित बाणिज्यिक मान्य उपयोग के योग्य के प्रकार के नहीं हो जाते। उनको भी जलीय उत्पाद कहा जाएगा।

मछली और तुरंत पकड़े गए जो कि प्राकृतिक बातावरण के होंगे और जोषित रखे गए अन्तिम तारीख तक जलीय उत्पाद में सम्मिलित नहीं किए जाएंगे। यद्यपि उन्हें जब तक कि उनमें किसी प्रकार का प्रकार और बजन को बढ़ाने के लिए प्रयास न किए गए हों।

2.6 कितित से अभिप्राय मछली उत्पाद को कितित करने की वह प्रक्रिया है जोकि मछली उत्पाद को छोटे-छोटे बर्ष के टुकड़ों के तारमान तक से जाए।

2.7 ताजे उत्पाद से अभिप्राय किसी भी प्रकार की सावुत या तैयार की गयी सावुत मछली जित उदाहरण में बावुत बाव में पैक किया गया हो या अधिसूचित बातावरण में और जो कितो की प्रक्रिया में सुरक्षित रखने के लिए ठंडा करने के अतिरिक्त किसी प्रक्रिया के अंतर्गत नहीं आते हैं सम्मिलित होंगे।

2.8 तैयार उत्पाद से अभिप्राय उन मछली उत्पादों से है जो कि शारीरिक पूर्ण अंगीय जैसे काटना, सिर निकालना, उतारी परते निकालना कि, सटिंग करना और उनकी गुवाई करना कि प्रक्रिया के अंतर्गत आते हैं।

2.9 प्रसंस्कृत उत्पाद से अभिप्राय उन उत्पादों से है जो कि रासायनिक या भौतिक प्रक्रिया के अंतर्गत आते हैं जैसे हीटिंग, स्मॉकिंग, ममक लगाना, सखाना, मैरीनेटिंग करना, ठंडा करना, प्रशोधन इत्यादि। ये प्रव्य खाद्यों में या विभिन्न प्रक्रियाओं के संयोजन में सम्मिलित नहीं होंगे।

2.10 सुरक्षा से अभिप्राय उत्पादों की उत प्रक्रिया से है जो ठोकर डिब्बों में सीलबंद किए गए हैं जिनमें एक सीला तक उभरा दो गते है जिसमें किसी भी प्रकार के सूक्ष्म भाग और उतने पूछ भाग को नष्ट किया गया है या उनकी अप्रतिशीत बताया गया है, सम्मिलित होंगे। अंशरित किए जाने वाले उत्पाद को निर्यात तान दिया जाएगा।

2.11 प्रशीतित उत्पाद से अभिप्राय किसी भी प्रकार की मछली उत्पाद से है जो कि मध्यंतर 18 डि. सेल्सियस के ताप या निम्न ताप स्थिरता के प्रश.तित प्रक्रिया के अंतर्गत लाया गया हो।

2.12 पैकिंग से अभिप्राय सुरक्षित रखने की उत प्रक्रिया से जो अपेटने, डिब्बों में रखने या प्रव्य कोई उचित साधन को प्रयोग में लाया गया हो।

2.13 बैंक और कोठ से अधिप्राय मछली उत्पाद को जो व्यवहारिक विशेष अवस्था में निश्चित समय में किया गया हो यद्यपि जिसमें एक भी कलेंडर दिवस बढ़ाया न गया हो ।

2.14 परेषण से अधिप्राय मछली उत्पाद के उस मात्रा से है जिसमें गंतव्य देश में एक उपभोक्ता द्वारा बांटा गया हो और जिसमें एक ही प्रकार का केवल परिवहन प्रयोग किया गया हो ।

2.15 यातायात से अधिप्राय जो कि स्वचालित वाहनों माल से जाने के लिए हैं जैसे रेल, वाहन, वायु द्वारा या जल द्वारा या भूमि द्वारा प्रयोग में लाए जाते हैं ।

2.16 सक्षम प्राधिकारी से अधिप्राय निर्यात (क्यालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 सको धारा 7 के अधीन बम्बई, कलकत्ता कोचीन और दिल्ली तथा मद्रास में स्थापित कोई एक अधिकरण जो जीव-जांच करते हैं सम्मिलित हैं ।

2.17 "प्रतिस्थापना" से अधिप्राय मछली उत्पाद के उस परिवार से है जहाँ उत्पाद तैयार, प्रसंस्कृत, ठंडे हिमशीतित पैक या भंडारित किए जाते हैं से है ।

2.18 साफ समुद्री जन से अधिप्राय उस समूहों जल और सत्रणोय जल से है जो अधिसूचना में उल्लिखित शर्तों को पूरा करते हैं और जो जीवाणीय सड़न, प्रापतिजनक टुकड़े और या विदेशी समुद्री परिवार में इस स्वास्थ्य और सुरक्षा की दृष्टि से हानिकारक नहीं ।

2.19 कौटुंबी जनयान से अधिप्राय जिसमें मछली उत्पाद एक या अधिक निम्नलिखित प्रक्रियाओं जैसे वैनेजिन फिनेडिंग, टुकड़ों में, मोटना, पिस्तना, प्रशीतित करना या प्रसंस्करण सम्मिलित हैं ।

निम्नलिखित को "कौटुंबी" जनयान में नहीं माने जायेंगे ।

1. मछली जलयान जिसमें बिम्प्रस और मोनोलिसल स्थान पर ही पकाए जाते हैं ।

2. स्थान पर मछली जलयान जहाँ केवल प्रशितित किया जाता है ।

3. प्रासुरण्य आधार—

उद्योग की यह प्रयत्न जिम्मेदारी होगी कि वह यह सुनिश्चित करे कि ताजा और प्रसंस्कृत मछली उत्पाद इस आवेदन के सभी नियमों जो स्वास्थ्य संबंधी अपेक्षाओं को सभी स्थितियों में बनाए रखते हैं जैसे धंडारण, उत्पादन व परिवहन और इस अधिसूचना की सूची 1 में दिए गए बिमिर्षण जो केन्द्रीय सरकार को अधिनियम के खंड 6 के अंतर्गत उत्पाद की पृष्ठ करते हैं और प्रसंस्करणकर्ता/विनिर्माता नियमित मानीटरिंग से नियंत्रण प्रणाली जो परिपद टांग समय-समय पर खंड 13 और 13(1) में निहित हैं सक्षम प्राधिकारी द्वारा मान्यता प्राप्त हैं ।

4. ताजी और प्रसंस्कृत मछली और मछली उत्पाद निम्नलिखित शर्तों के अधीन होंगे :

4.1 वह निर्धारित स्वास्थ्य नियमों के अनुसार पकड़े गए और अनुमानित प्रशोधित भोज्य पर प्रशितित किए गए और उनकी संभाल, रक्त रिस्ताब, सिर काटना बाईटिंग और पंखों को निकालना सम्मिलित होगा । इनको संभाल प्रथम 1 में निश्चित अपेक्षाओं के अनुसार और सक्षम प्राधिकारी द्वारा अनुमोदित फैक्टरी बेसल में की जाती है ।

4.2 अध्याय 2 के अनुसार उनकी पहले धरातल पर उतारते समय संभाल की जाएगी ।

4.3 अध्याय 3 और 4 के अनुसार अनुमोदित प्रतिस्थापन स्वास्थ्यकर, संभाल, पैकेज बनाना, प्रसंस्कृत, प्रशीतित, बर्फ गलाना और भंडारण किया जाएगा ।

4.4 अध्याय 6 के अनुसार उन स्वास्थ्य जांच की प्रक्रियाओं को भंगित जाएंगे ।

4.5 पैक को अध्याय 6 के अनुसार किया जाएगा ।

4.6 अध्याय 7 के अनुसार उनको पत्रान विवृष्ट दिए जाएंगे ।

4.7 अध्याय 8 अनुसार स्वास्थ्य की संस्तुतिपूर्ण शर्तों के आधार पर भंडारित और परिवहन किया जाएगा ।

5. जहाँ पर गटिंग तकनीकी और बाणिज्यिक के साधार को ध्यान में रखा जाएगा वहाँ पर धरातल पर उत्पाद को पकड़े गए रखे गए हैं ।

6. जनोय उत्पाद निम्नलिखित शर्तों पर आधारित होंगे :

6.1 स्वास्थ्यकर शर्तों के अंतर्गत उनका सर निकालना गटिंग करना, सफाई और नलें निकालना इत्यादि (प्रसंस्करण से पहले किए जाएंगे) इनकी भूमि या बेहरे से नहीं छुप्रा जाएगा यद्यपि सड़न उत्पन्न हो सकती है । यदि तुरन्त प्रसंस्करण से पहले प्रसंस्कृत नहीं किया जाएगा तो उन्हें डंडा करना चाहिए ।

6.2 इतने अतिरिक्त 4.3 और 4.7 को भोज्य शर्तों में अनुसारित अपेक्षाओं के आधार पर होंगे ।

7. निर्यात के लिए (उत्पाद को ताजा उठाए शर्तों में) रखा जाएगा ।

8. निम्नलिखित उत्पाद रोख होंगे :—

(i) निम्न शर्तों को निगोली मछलियाँ :

—टोराबाईटोश, कौना माविडो, बागडोयडो, सेपारटोयडो ।

(ii) मछली उत्पाद जिनमें जावोय विष हो जैसे शिनायूदा विष या मांस पेणियों को शिथिल करने वाला ।

9. उद्योग यह सुनिश्चित करेगा कि निनिश्चित के अनुवरण में सभी जिम्मेदार व्यक्तियों ने मछली उत्पाद की सभी स्थितियों में प्रति स्थान के लिए अवश्य मापदंड अपनाए हैं ।

9.1 निनिर्णय प्रक्रिया में जो संवेदनशील मूद्दे प्रयोग किए जाते हैं उनको पहचान के लिए प्रतिस्थापन में लगाया जाएगा ।

9.2 संवेदनशील मूद्दों की मानीटरिंग के लिए प्रणाली प्रतिस्थापन और कार्यान्वित की जाएगी ।

9.3 इस अधिसूचना के मानकों के आधार पर सक्षम प्राधिकारी बैंकिंग, सफाई रोगाणुनुस्त तरीकों को उद्देश्य से नमूनों के विश्लेषण के लिए अनुमोदित प्रयोगशाला में ले जाएगा ।

9.4 सक्षम प्राधिकारी को प्रस्तुत करने की दृष्टि से निश्चित अभिलेख या अभिलेख रजिस्टर किए जाएंगे । जांच और परीक्षण के विभिन्न परिणाम को विशेष रूप से दो वर्ष तक सुरक्षित रखा जाएगा ।

9.5 इस खंड के विस्तृत नियम आवेदन हेतु अध्याय IX में वर्णित हैं ।

9.6 सक्षम प्राधिकारियों द्वारा अनुमोदित तकनीक सक्षम और योग्यता प्राप्त अपने बैंक (जांच) दिए गए सहायक दायित्वों जो कि उपरोक्त खंड 9 में वर्णित हैं प्रतिस्थापन में होगा ।

9.6.1 किसी भी अवस्था में प्रतिस्थापन के लिए उत्तरदायी व्यक्ति अनुमोदित और योग्यता प्राप्त होना चाहिए ।

(i) स्नातक/स्नातकोत्तर मछली विज्ञान में, मत्स्य प्रबंध, औद्योगिक मत्स्य या मछली प्रमस्करण में,

(ii) (क) स्नातक/समूची जीव विज्ञान में स्नातकोत्तर, मत्स्य जीव विज्ञान, सूक्ष्म जीव विज्ञान रसायन बायोकेमिस्ट्री, बायो विज्ञान या खाद्य प्रमस्करण तकनीकी,

और

(ख) एक वर्षीय अनुभव मछली प्रमस्करण और क्वालिटी नियंत्रण में या सरकारी मान्यता प्राप्त संस्था में छः माह का मछली प्रमस्करण के क्वालिटी नियंत्रण का अनुभव,

10. यदि जिम्मेदार व्यक्ति अपने स्वयं जांच या स्वास्थ्य से संबंधित खतरों की सूचना को मानता है तो मान्यता प्राप्त मक्षम प्राधिकारी द्वारा वर्तमान में उसके लिए उपयुक्त तरीके, माने जाएंगे।

11. फैक्टरी बैमल के संतुष्ट होने पर कि मक्षम प्राधिकारियों द्वारा प्रतिस्थापन तथा फैक्टरी बैमल के लिए लिए गए अनुमोदन की गतिविधियां कार्य प्रणाली के अनुरूप है और प्रस्थापन और फैक्टरी बैमल को अपेक्षाओं को पूरा करती हैं।

यदि प्रतिस्थापन फैक्टरी बैमल प्राप्त अनुमोदित गतिविधियों के अनुरिकन अनुमोदन प्राप्त करती है, तो इस प्रयोजन के लिए मक्षम प्राधिकारियों से विशेष अनुमोदन लिया जाएगा।

12. मक्षम प्राधिकारी समूची उत्पाद नियमित विकास प्राधिकरण और भारतीय समूची खाद्य उत्पादों के निर्यातकों के संगठन उद्योग परिस्थापन/ फैक्टरी बैमल के मामलों को उपरोक्तानुसार विशेषज्ञों से परामर्श लेगा।

12.1 यदि अपेक्षाएं समरूप हैं तो मान्यता प्राप्त मक्षम प्राधिकारी आवश्यक प्रणालियां प्रमाणात्गा।

12.2 मान्यता प्राप्त मक्षम प्राधिकारी परिस्थापन संबंधी अनुमोदन फैक्टरी बैमल सरकारी अनुमोदित संस्थाओं की सूची बनाएगा और मान्यता प्राप्त मक्षम प्राधिकरण मान्यता प्राप्त फैक्टरी बैमल को अधिसूचित करेगा और या उसमें क्रमशः फेर बदल करेगा।

13. निरीक्षण और मानीटरिंग नियमित रूप से मान्यता प्राप्त मक्षम प्राधिकारियों परिस्थान और फैक्टरी बैमल के लिए उत्तरदायी होगा। जो सभी प्रकार के परिस्थापन और फैक्टरी बैमल का मुक्त मूल्यांकन करेगा और इस अधिसूचना की अपेक्षाओं को अभिलेखित करेगा जिससे कि यह सुनिश्चित हो जाए कि इस आदेश का पालन किया जा रहा है।

13.1 यदि ऐसा निरीक्षण और मानीटरिंग इस अधिसूचनाओं की अपेक्षाएं मान्यता प्राप्त मक्षम प्राधिकारियों से मूल नहीं खाती तो उचित कार्रवाई की जाएगी।

14. परिस्थान फैक्टरी बैमल व्यक्ति अनुमोदित क्यूयुआइए/आईपीक्यूमी का धा. 1153 व 1153(ए) तारीख 9-4-1988 के अंतर्गत पहले से ही कार्य कर रहा है तो विशेष अध्यावेदनों पर पर्याप्त अधिमान दिया जाएगा। ऐसे आवेदनों के लिए अधिमान सारे कागज पर कार्ययोजना और कार्यक्रम समय के अंतर्गत दिया जाता है जो अधिसूचनाओं की अपेक्षाओं का पालन करेगा। यदि परिस्थापन और फैक्टरी बैमल घोषित अपेक्षाओं के अनुरूप नहीं है तो प्रायानित देशों, यदि कोई है मक्षम प्राधिकारियों द्वारा निर्धारित समय में बुद्धि की जा सकती है।

14.1 अधिसूचना में विनिर्दिष्ट अपेक्षाओं की अधिमानताओं को बिचारार्य रखा जाता है बशर्ते कार्ययोजना अधिलेख इसको सत्यापित करते हैं तो ऐसी अपेक्षाओं को पूरा किया जाएगा।

14.2 मक्षम प्राधिकारी विशेषज्ञों की राय उपरोक्त 14.1 के आधार पर समूची उत्पाद नियमित विकास प्राधिकरण और समूची खाद्य निर्यातक संगठन (भारत सरकार)/उद्योग से परामर्श कर सकता है।

15. माणीकरण :

प्रमस्करण कर्ता और निर्यातकर्ता के अनुरोध पर मक्षम प्राधिकारी के संतुष्ट होने पर कि ताजी और प्रमस्कृत मछली और मछली उत्पाद अनुमोदित प्रतिस्थापन और फैक्टरी बैमल और इस अधिसूचना की अपेक्षाओं को पूरा करता है तो स्वास्थ्य प्रमाणपत्र जारी करेगा।

15.1 मक्षम प्राधिकारी क अनुरोध पर अन्य प्रमाण पत्र इन मानक संबंधी अपेक्षाओं को पूरा करने हुए जारी करेगा।

16. निरीक्षण फीम :

16.1 इस अधिसूचना के खंड 11 के अनुसार प्रमस्करणकर्ता को परिस्थापन और फैक्टरी बैमल के अनुमोदन के लिए आवेदन के साथ 2000 रु. फीम देनी होगी। निर्यात के लिए वापिक फीम प्रमस्करणकर्ता से पोत नवान से पूर्व 2% से अधिक तैमासिक मानीटरिंग जो प्रक्रियागत क्वालिटी नियंत्रण के लिए होगी से अधिक नहीं ली जाएगी और कोई स्वास्थ्य और पशु प्रमाणीकरण जैसा कि अपेक्षित हो,

17. अपील :

17.1 किसी भी व्यक्ति को शिकायत होने पर :

(i) इस अधिसूचना के नियम 11 के अनुसार मक्षम प्राधिकारी के अधिनियम के अनुमोदित न होने पर,

(ii) इस अधिसूचना के नियम 12.1 और 13.1 के अनुसार मक्षम प्राधिकारी द्वारा दिए गए अधिनियम को वापिम लेने की स्थिति में,

(iii) इस अधिसूचना के नियम 15 के अनुसार मक्षम प्राधिकारी के स्वास्थ्य और पशु प्रमाणीकरण के जारी करने के रद्द करने पर, अपीलीय अधिकारी केन्द्रीय सरकार द्वारा नियुक्त को, ऐसी अपील संबंधी सूचना जो 10 दिन के भीतर दी गयी हो को प्रमुख्या दी जाएगी।

17.2 अपीलीय प्राधिकरण में दो तिहाई संख्या गैर सरकारी सदस्यों की होगी।

17.3 पैनल की गणपति तीन से होगी।

17.4 अपील प्राप्त होने पर 15 दिन के भीतर निपटा ली जाएगी।

अध्याय-1

कारखानों के जलयानों के लिए लागू होने वाली शर्तें:

I. बनावट और उपकरण से संबंधित शर्तें

1. कारखानों के जलयानों के लिए न्यूनतम आवश्यकताएं निम्नलिखित होंगी।

1.1. मछली उत्पादों के प्रयोजन/ग्रहण करने के लिए पृथक् क्षेत्र और पृथक् जलाशय होने चाहिए या तसले इतने बड़े होने चाहिए ताकि पकड़े गए उत्पाद को पृथक् रूप से रखा जा सके। उत्पाद क्षेत्र और इसके जलजान भाषों को साफ रचना आसान होना चाहिए उसका प्रकार ऐसा होना चाहिए कि उत्पादों को धूप या तत्वों और दूसरे प्रकार के माछपम या धूल मिट्टी या संदूषण से सुरक्षित रखा जा सके।

1.2 मछली उत्पादों को कार्य क्षेत्र तक ले जाने के लिए स्वास्थ्य नियमों का पालन होना चाहिए।

- 1.3 मछली उत्पादों का कार्य क्षेत्र उत्पादित पदार्थ और प्रसंस्करण हेतु इतना बड़ा होना चाहिए ताकि उचित स्वास्थ्यकर शर्तें पूरी हो सकें।
- 1.4 अंतिम उत्पाद के भंडारण का क्षेत्र इतना बड़ा होना चाहिए ताकि मुश्किल रूप से साफ हो सके। यदि कोई इकाई छीजन को संसाधित करने के लिए बोर्ड पर काम कर रही है तो मछ उत्पादों के भंडारण के लिए अलग जगह का निर्धारण होना अति आवश्यक है।
- 1.5 तैयार उत्पाद और पैकिंग सामग्री संसाधन क्षेत्र और भंडारण स्थान से पृथक होनी चाहिए।
- 1.6 विशेष उपकरण जो मछली उत्पाद या सीधे समुद्र या उनके हुए जलाशय से मानव उपभोग के लिए परिस्थितियों वगैरह उचित नहीं हैं तो इस उद्देश्य के लिए अवशेषों को भंडारित करने और मफाई के लिए अलग स्थान दिया जाना चाहिए।
- 1.7 बर्तन का पानी पर्याप्त मात्रा में आपूर्ति या बचाव सहित समुद्री पानी का प्रावधान होना चाहिए। समुद्री पानी घाने की स्थिति ऐसी होनी चाहिए कि भरे गए पानी पर समुद्र में डाले गए गंदे पानी, गंदगी और इंजन को ठंडा रखने वाले पदार्थ प्रभाव न डालें।
- 1.8 बचाने वाले कमरों की संख्या ऐसी होनी चाहिए बाण बेसिन मूलावयों का पानी मछली उत्पादों को तैयार करने वाले स्थान संसाधित करने और भंडारण के स्थान पर सीधा नहीं जाना चाहिए। बाण बेसिन ऐसे उपकरणों से मुसज्जित होने चाहिए कि हाथ धोने के लिए स्वास्थ्यकर आवश्यकताओं को पूरा कर बाण बेसिन की नल हस्तचालित नहीं होनी चाहिए।
2. वह क्षेत्र जहाँ पर मछली उत्पादों को तैयार और संसाधित या ठंडा/जल्दी ठंडा किया जाता है वह ऐसा होना चाहिए।
- 2.1 फिसलन रहित फर्श और आसानी से साफ होने वाले, रोगाणुमुक्त और गंदे पानी के निकास से मुसज्जित होने चाहिए। अवशेष उसकी संरचना तथा लिम्बर होल्डस इस प्रकार के होने चाहिए ताकि अवशेष तथा जल निकासी आसानी से हो सके।
- 2.2 बीबारें व छत विशेष रूप से पाइप, चैन या विद्युत् आसानी से साफ किए जा सकें।
- 2.3 हाईड्रोलिक परिपथ की व्यवस्था या इस प्रकार सुरक्षित होने चाहिए ताकि किसी भी प्रकार के तेल/रिसाव से मछली उत्पाद दूषित न हों।
- 2.4 पर्याप्त वातायन और जहाँ आवश्यक हो वायुओं का उचित निष्काशन हो।
- 2.5 समुचित प्रकाश व्यवस्था।
- 2.6 औजारों, उपकरणों और साज सामान को साफ व कीटाणु रहित करने के लिए यंत्र।
- 2.7 हाथ साफ करने और रोगाणुमुक्त करने के लिए लगाए गए नल हस्तचालित नहीं होने चाहिए तथा एक ही तौलिये का प्रयोग नहीं किया जाना चाहिए।
3. यंत्र और औजार जैसे कि मेजें, फाटने के काम आने वाली बेंचें, बर्तन इत्यादि चलनशील पट्टी गंडिंग या फिल्टिंग मशीन इत्यादि समुद्री जल प्रतिरोधक बाले, आसानी से साफ तथा रोगाणुमुक्त और पूर्णरूप से रखे जाने चाहिए।
4. उद्योग जलयान जो मछली उत्पाद को ठंडा रखते हों उनमें,

4.1 प्रशिक्षित संयंत्र उचित रूप से शक्तिशाली होना चाहिए ताकि ताप को कम करने अधिसूचना के विनिर्देशानुसार उसको उचित तापमान पर ला सके।

4.2 इस अधिसूचना के विनिर्देशानुसार शीतकारक संयंत्र होने शक्तिशाली हो ताकि मछली उत्पाद के भंडारण के माप पर लागू हो सके। भंडारण उपकरण स्वचालित ताप रिकार्डिंग सिस्टम के होने चाहिए ताकि आसानी से पढ़े जा सकें।

मछली उत्पादों को बोर्ड पर रखरखाव और स्वास्थ्यकर शर्तें:

1. मछली उत्पादों के अच्छे निर्माण की पद्धति को लागू करने के लिए एक योग्य व्यक्ति या कारखाने के जलयान पर होना आवश्यक है। उस व्यक्ति को यह अधिकार होगा कि वह यह सुनिश्चित करे कि इस अधिसूचना की शर्तों का पालन किया गया है और क्रामिक बिंदुओं के तथा स्थान पर ही निरीक्षक द्वारा निरीक्षण किया गया है। रजिस्टर में उसकी टिप्पणियाँ और तापमान अभिलेख अपेक्षित होंगे।
2. क्षेत्रों और उपकरणों पर लागू स्वास्थ्यकर विज्ञान की शर्तें बही लागू होंगी जैसे कि अध्याय-III, भाग-2 की सामान्य शर्तें हैं।
3. अध्याय III भाग II में स्वास्थ्य विज्ञान की सामान्य शर्तें कर्मचारियों पर भी लागू होंगी।
4. स्वास्थ्यकर शर्तें शीर्षक, आंतों तथा फिल्टिंग पर भी अध्याय II/भाग 1 (2), (3) तथा (4) में उल्लिखित लागू होंगी।
5. अध्याय II/भाग III, II और I में उल्लिखित शर्तें मछली उत्पाद के स्वास्थ्यकर प्रसंस्करण स्थान पर लागू होंगी।
6. मछली उत्पाद को लपेटने और पैकिंग के लिए उल्लिखित स्वास्थ्यकर शर्तें अध्याय II के अनुसार लागू होंगी।
7. अध्याय I/III का पैरा 1 और 2 में उल्लिखित स्वास्थ्यकर शर्तें मछली उत्पाद के भंडारण स्थान पर ही लागू होंगी।

अध्याय-II

उतारते हुए व उतारने के बाद की आवश्यकताएं

1. उतारने व अवतरण करने वाले उपकरणों का विनिर्माण ऐसे पदार्थों से किया जाना चाहिए कि उन्हें आसानी से साफ व रोगाणुमुक्त किया जा सके और उन्हें कार्य करने योग्य व साफ सुथरी अवस्था में रखा जाए।

2. इस बारे में आवश्यक रूप से सुनिश्चित किया जाना चाहिए कि मान उतारने व चढ़ाने के दौरान मछली उत्पादों के सम्पर्क को अनिवार्य रूप से दूर किया जाना चाहिए।

2.1 मान उतारने तथा चढ़ाने के कार्य का शीघ्र मंचालन करना।

2.2 मछली उत्पादों को बिना किसी अनावश्यक देरी के सुरक्षित वातावरण में पदार्थ के प्राकृतिक स्वरूप के अनुसार उचित तापमान पर रखा जाना चाहिए जहाँ आवश्यक हो बर्फ युक्त परिवहन में भंडारण या किसी स्थापना में होनी चाहिए।

2.3 उपकरण तथा रखरखाव की पद्धति खास पदार्थ के भाग को अनावश्यक नुकसान ना पहुंचाए मछली उत्पाद की।

2.4 जहाँ मछली उत्पाद को बिक्री के लिए होल सेल मार्केट में नीलामी बिक्री के लिए प्रदर्शित करना।

3.1 दीवारें ठीकी हुई व आसानी से साफ होने वाली होनी चाहिए।

3.2 फर्श ऐसा होना चाहिए जिसमें पानी न जा सके व आसानी से धुल सके और रोगाणुमुक्त हो तथा पानी के जल निकास के रास्ते की समुचित सुविधाएं हों तथा हाइजिन बेकार पानी को फेंके जाने की प्रणाली होनी चाहिए।

3.3 बाथ बेसिन तथा सींचावों की सफाई के लिए उचित उपस्कर की सुविधाएं होनी चाहिए। बाथ बेसिन को साफ करने और हाथ साफ करने और एक बार प्रयोग किया तोलने की पूर्ति करना।

3.4 मछली उत्पादन के निरीक्षण की सुविधाएं अच्छी होनी चाहिए।

3.5 जब मछली उत्पाद के लिए भंडार इस्तेमाल करने हों, वह अन्य प्रयोजन के लिए इस्तेमाल न हो। ऐसे वाहन जो कि विशेष धुआं फैलाने हैं, जिसमें कि मछली उत्पाद की क्वालिटी को कम करने हों ऐसे वाहनों का प्रयोग न हो, अग्रांथनीय जानवरों का प्रवेश न हो।

3.6 इसको नियमित रूप से साफ किया जाना चाहिए और प्रत्येक कार्य के उपरान्त कम से कम एक बार साफ और सचले जल या साफ समुद्री जल से जब भी आवश्यकता हो, इसको अंदर और बाहर से रोगाणु रहित किया जाना चाहिए।

3.7 धूम्रपान, धूकना, खाना, पीने के निशानों को प्रमुखता से दिखाया जाना चाहिए।

3.8 पर्याप्त पानी को उपलब्ध कराने की व्यवस्था होनी चाहिए।

3.9 पानी बाहर न जा सकने वाले होज जिनमें जंग को रोकने वाला पदार्थ लगा हुआ मछली उत्पादों के लिए जो कि मानव के प्रयोग योग्य नहीं हैं।

4. उतारने के बाद या जहां उपयुक्त हो, पहली बिक्री के बाद मछली उत्पादों को बर्फ के पिघलने वाले तापमान पर हो बिना किसी विलम्ब के उनका परिवहन कर देना चाहिए।

5. सिवाय बिन्दु 2.1.1 के अध्याय III भाग II की स्वास्थ्य से संबंधित शर्तें आवश्यक परिवर्तनों के साथ उन माफियों पर लागू होंगी जहां मछली उत्पादों को दर्शाया या भण्डारण किया जाता है।

6. मछली उत्पादों को थोक व्यापार में बिक्री व वशति के लिए उन्हीं शर्तों के विषयक होना होगा जैसे कि इसी अध्याय के बिन्दु 3 और 5 में और जो अध्याय III के भाग I के बिन्दुओं 2, 11, 12 में रखी गयी है।

7. अध्याय III भाग II में स्वास्थ्य की दृष्टि से रखी सामान्य शर्तें आवश्यक परिवर्तनों सहित थोक बाजार के लिए लागू होंगी।

अध्याय III

1. परिसर, बिल्डिंग और उपकरणों के लिए सामान्य शर्तें बतलाना:

1. परिसर तथा बिल्डिंग

1.1 संसाधन क्षेत्र के पास ठोस तारकोल, घास तथा बायोड घूल जाने से तत्काल पहुँचने से रोकना।

1.2 प्रसंस्करण प्रतिस्थापना गृह परिसर स्थायी प्रकृति के अनुरूप होना चाहिये जिसमें सामान्य संकट जैसे हवा का चलना, धूल और वर्षा से रहित होगा और पर्याप्त स्वास्थ्यवर्धक परिस्थितियों में कार्य करने के अनुसूच होना चाहिये। उनका डिजाइन और रेखांकन इस प्रकार का होना चाहिये जिससे उत्पाद में सड़न उत्पन्न न हो। साफ और प्रदूषित भागों को परस्पर से उचित प्रकार से पृथक रखना चाहिये।

1.3 खाद्य पदार्थ के रख-रखाव वाले क्षेत्र आवास के प्रयोजन में आने वाले क्षेत्र से एकदम अलग होना चाहिए।

1.4 विभिन्न भागों का नक्शा इस प्रकार से होगा कि सहज और तरीके से होने वाले काम और सुविधाजनक रूप से हो सके और परस्पर संदूषिकरण की संभावना को रोका जा सके।

1.5 प्राकृतिक अथवा बनावटी प्रकाश पर्याप्त मात्रा में होना चाहिए। ब्लॉक व टयूब सुरक्षात्मक ढंग से ढंगी होनी चाहिए।

1.6 ताजी हवा के लिए पर्याप्त रूप से प्राकृतिक या यांत्रिक रोशनदान की सुविधा होनी चाहिए और जहाँ जरूरी हो वहाँ पर बाष्प व पानी का भाप को अलग-अलग करने की व्यवस्था करनी होगी। रोशनदान ऐसा हो जिसमें से मक्खियाँ अन्दर न आ सकें।

2. मक्खियों, कीड़े, मकोड़ों और जानवरों को नियंत्रित करना

2.1 संसाधित क्षेत्र और जहाँ कच्ची सामग्री की प्राप्ति होती है, भण्डार क्षेत्र में अन्दर ना जाने के लिए प्रभावी व्यवस्था हो संसाधित क्षेत्र में कीड़े, मकोड़ों, कृन्तक, चिड़ियों और जानवरों से बचाव के लिए भी प्रभावो कदम उठाए जाएंगे।

3. प्राप्त करने का क्षेत्र

3.1 पलेट फार्म साइड तथा ऊपरी सतह बाह्य संदूषण से पर्याप्त संरक्षण प्राप्त होने।

3.2 कच्चे माल को प्राप्त करने तथा भण्डारण का क्षेत्र तैयार व पैक किया हुआ माल संदूषण क्षेत्र से अलग होना चाहिए।

4. छत, दीवार और फर्श पर कार्य करने का कमरा

4.1 खाद्य पदार्थ को रखने का क्षेत्र फर्श, जिसमें पानी ना आ सके, आसानी से साफ तथा रोगाणुमुक्त पानी बहने का रास्ता तथा पानी से साफ होने वाले उपकरण की सुविधाएं होनी चाहिए। फर्श पर पानी स्थिर नहीं होना चाहिए।

4.2 खाद्य पदार्थ रखने का क्षेत्र जिसकी भीतरी दीवारें, टीकाऊ और चिकनी सतह जो आसानी से साफ तथा जिसमें पानी न जा सकने की क्षमता और रंगीन लाइट भी होनी चाहिए।

4.3 दीवारें प्रक्षेपण से मुक्त होंगी तथा सभी पाईप और केबल्स साफ सुथरी कवर से ढकी होंगी।

4.4 दीवार से दीवार तथा फर्श संयोजन की गोलानार दीवारें पूरी तरह से साफ होने की सुविधा होनी चाहिए।

4.5 छतों की वररें तथा खुले जोड़ से मुक्त होंगी तथा खपटी पानी ना जा सकने वाली, रंगीन लाइट व आसानी से साफ होने वाली होंगी।

4.6 सभी दरवाजे तथा खिड़कियाँ टीकाऊ तथा आवास सामग्री के अप्रकर्षण से बनी होंगी और आधा बन्द होने के प्रकार और आसानी से साफ होने के साथ अन्दर मक्खियाँ ना जा सकें का व्यवस्था होंगी।

4.7 सभी खिड़कियों को दहलीज भीतरी क्लॉक की होंगी।

4.8 सभी प्रवेश स्थानों पर जहाँ प्रसंस्करण किया जाता है स्वास्थ्य और सफाई और रोगाणुरहित हस्त प्रक्षालन की विशेष सुविधाएँ होनी चाहिए।

4.9 सभी बिन्दुओं को संसाधन क्षेत्र में प्रवेश करने के लिए बशर्ते साफ हार्थों को रोगाणु मुक्त करने के लिए पर्याप्त सुविधाएं होंगी।

4.10 यंत्र और काम में आने वाले उपकरण जैसे मेने, ड्रिन्वे, केनवायर वेल्ड चाकू और अन्य वर्मन चिकनक संसारण आवास सामग्री आसानी से साफ होने व रोगाणुमुक्त होने चाहिए।

4.11 जो पात्र खाद्य या संश्लेषक पदार्थ से बने होते हैं उन पर विशेष प्रकार का चिन्ह, रंग या आकार के पहचान चिन्ह लगाये जाने चाहिये और उनको खाद्य उत्पादों के प्रयोग में नहीं लाना चाहिए। कार्य स्थानों से अवरोध हटाने के लिये पर्याप्त प्रावधान किये जाने चाहिये।

4.12 बर्फ तोड़ने वाला या बर्फ को परतें बनाने वाली मशीन वी जानी चाहिये।

5. मशीनरी

5.1 शीतकारक उपकरण कार्य क्षमता से इतना शक्तिशाली हो कि तापमान को तुरन्त कम कर दे। ताकि अन्दरूनी भाग के तापमान को आवश्यकतानुसार कम से कम समय में निश्चित किया गया है में प्राप्त किया जा सके।

5.2 शीतित उपकरण में तापमान और दबाव संकेत मानने के बिना फिट होने चाहिए।

6. शीतित भण्डारण

6.1 शीतित भण्डारण जहाँ पर तैयार उत्पादों को रखा जाता है, उनमें उचित रूप से शक्तिशाली शीतित संयंत्र हो ताकि उत्पादों को निश्चित तापमान पर रखा जा सके।

6.2 शीतल भण्डारण का फर्श पानी से सुरक्षित रहने वाला होगा, आसानी से साफ व रोगाणुमुक्त और इस तरह से बनाया जाएगा कि पानी बाहर जाने की व्यवस्था हो या उसमें पानी निकासी के लिए उपकरण का प्रावधान हो।

6.3 बीबारे बिक्नी सतह व टीकाऊ प्रमेय और आसानी से साफ होने वाली होनी चाहिए।

6.4 छत और छन का प्रस्तर आसानी से साफ होने वाले चाहिए।

6.5 दीबारे टीकाऊ सामग्री और आसानी से साफ होने वाली होने चाहिए।

6.6 पर्याप्त रोगनी होनी चाहिए।

6.7 शीतकारक भण्डारण का तापमान 18° सेल्सियस या उससे नीचा होगा चाहिए।

6.8 शीतकारक भण्डारण में स्वस्थालित तापमान अधिलेखित साधन फिट होने चाहिए।

6.9 शीतकारक भण्डारण में फर्श और दीवारों में हवा का संचार की समुचित व्यवस्था की सुविधाएं होनी चाहिए।

6.10 समुचित आकार के सहनक्ष होने चाहिए।

6.11 एक पर्याप्त आकार के कक्ष की व्यवस्था की जानी चाहिये।

6.12 वहां पर प्रभावी प्रणाली होनी चाहिए।

6.13 जहां आवश्यक हो शीतल कमरे और बर्फ के भण्डारण होने चाहिए।

6.14 भण्डारण की ठण्डा रखने के लिए स्वास्थ्य की दृष्टि से अच्छी स्थिति में रख रखाव होगा चाहिए।

7. जल ले जाने वाला संचल पात्र या स्वच्छ समुद्री जल या विशेष प्रक्रियागत किया हुआ समुद्री जल की पर्याप्त आपूर्ति होनी चाहिये। प्रवाह के अन्तर्गत प्रवाह में पर्याप्त मात्रा का प्रावधान होना चाहिये। यद्यपि किसी विशेष परिस्थिति में प्रमेय जल वाष्प बनाने में अनुज्ञेय होगा, प्रमिशमन और शीतन उपकरण प्रयोग किये जाएंगे बशर्ते कि जो पाईप ऐसे पानी के प्रयोजन के लिये लगाये गये हैं और उसमें उत्पाद को प्रदूषण करने का खतरा नहीं होगा। प्रमेय जल के पाईप पेय जल या स्वच्छ समुद्री जल से पूर्णतः पृथक् वृष्टिगोचर होंगे।

8. स्वास्थ्य की दृष्टि से बेकार पानी को फेंकने की व्यवस्था होगी।

9. उचित मात्रा में अच्छी क्वालिटी वाले पीने के पानी से निर्मित चूरा कैंक/रूप में टुकड़ों वाली बर्फ की व्यवस्था होगी।

10. समुचित संख्या में बदलने वाले कक्षों को सपाट, पानी रिस न सके, आसानी से धुलने वाली दीवारें और फर्श वासबैसिन, फ्लेश शौचालय और ताला लगी प्रमलमारी के साथ प्राप्त कराने होंगे। शौचालयों व कार्य करने वाले कमरों में सीधे न धुलने वाले होंगे। वासबैसिन पर हाथ साफ करने के लिए अच्छी सामग्री हो व फेंके जा सकने वाले तौलिए होने चाहिए, वासबैसिन की गल हाथ द्वारा चाबित नहीं होने चाहिए।

11. यदि उत्पादों का परिमाण जिनकी काम में लाया गया है तो लगातार या स्थायी उपस्थिति की आवश्यकतानुसार पूर्ण रूप से निरीक्षण सेबाध समुचित रूप से साजो सामान से सुसज्जित ताला लगने वाले कक्ष की व्यवस्था की जाएगी।

12. यातायात में साधनों को साफ व कीटाणु मुक्त करने की समुचित सुविधाएं होंगी।

13. जोखिम पशुओं और मछली को रखे जाने की जगह पर उचित प्रकार की फीरिंग हो और उनको बनाने के लिए पानी की

क्वालिटी ऐसी हो कि हानिकारक कार्बनिक पदार्थ पशुओं तक पहुंच सके।

11. स्वास्थ्य संबंधी सामान्य शर्तें :

1. परिसर और उपकरणों पर लागू होने वाली सामान्य शर्तें :

1.1 फर्श, दीबारे और विभाजित स्थान, छत और छतों का पलस्तर, और सख्खी उत्पादों के काम में प्राने वाले उपकरणों व यंत्रों की सतीष-जनक स्थिति में साफ सुथरा और मरम्मत होनी चाहिए तथापि वह उत्पादों को संदूषण करने का कारण न बन जाए।

1.2 रीडेंट, कीड़े मकोड़े, और जन्तु को परिसर तथा उपकरणों से व्यवस्थित तरीके से नष्ट करना, कीड़े मकोड़े से रोगाणु मुक्त और भण्डारण के परिसर में जाने से रोकना और प्रमलमारियों में ताले लगाने हो होंगे। उत्पादों को संदूषण से बचाने के लिए खतरा नहीं लेना चाहिए।

1.3 कार्य क्षेत्र यंत्रों और कार्य में आने वाले उपकरण केवल मछली उत्पादों के काम में ही आएं। जहां कहीं काम में आने वाली बाह्य सामग्री का प्राधिकरण सक्षम प्राधिकारी द्वारा किया जाएगा।

1.4 सभी प्रयोजनों के लिए पीने वाला पानी या साफ समुद्री पानी प्रयोग में लाना चाहिए। यदि और कोई चारा ना हो, भाप बनाने के लिए पीने योग्य पानी, प्रमिशमन, और शीतकारक यंत्र, बशर्ते इस प्रयोजन के लिए लगाये गए पाईप द्वारा इस पानी को पहले ही से काम में लिया जा सके ताकि उत्पादों के संदूषण का अंश न हो।

1.5 घीने वाले पाउडर, रोगाणु मुक्त और मिलते जुलते पदार्थों समझ प्राधिकारी द्वारा अनुमोदित होने चाहिए और उनका उपयोग इस प्रकार से किया जाए कि मशीन, उपकरणों और उत्पादों पर बुरा प्रभाव ना डाले।

2. कर्मचारियों पर लागू सामान्य स्वास्थ्यकारक शर्तें :

2.1 विशेष रूप से कर्मचारियों से उन्हें सँ ऊंचे दर्जे की साफ सफाई आना की जाती है।

2.1.1 कर्मचारियों को उपर्युक्त प्रयोग में लाने वाले कपड़ों बालों की बांधने वाली वस्तु जिससे बाल चारों तरफ से संभाले जा सकें। वह विशेष रूप से खुले मछली उत्पादों के रखरखाव करने वालों पर लागू होता है।

2.1.2 जिन कर्मचारियों को मछली उत्पादों के रख रखाव व तैयार करने का काम दिया गया है। उन्हें अपने हाथों को प्रत्येक बार धो लेना चाहिए। हाथों में जखम हो तो पानी से उसके बचाव कर सकने वाली पट्टी बंधी हो।

2.1.3 मछली उत्पादों के कार्य व भण्डारण परिसर में धूपान, धुंका, खाना खाना और शराब पीना पूरी तरह से वर्जित होना चाहिए।

2.2 कर्मचारियों को वह सारे उपाय करने होंगे जिससे व्यक्तियों मछली उत्पादों को तैयार व रख रखाव करते समय संदूषित कर सके जब तक कि समुचित प्राप्त हो जाए कि वह व्यक्ति जिन किसी जीविक के कर सकते हैं।

जब किसी की भर्ती होगी, उसको एक चिकित्सा प्रमाण-पत्र के द्वारा यह सिद्ध करना होगा।

अध्याय IV

तटों पर मछली उत्पादों के रख रखाव के लिए विशेष शर्तें

I. ताजे उत्पादों के लिए शर्तें :

1. जहां पर शीतल, बिना पैक किए हुए रखना किए जाते हैं, तैयार और संसाधित संस्थान में पहुंचने के बाद ही उनको तुरन्त संस्थापन किया जाना चाहिए। यदि जरूरी हो तो दोबारा बर्फ की क्रिया प्राप्त की जानी चाहिए। काम में आने वाली बर्फ नमक के साथ घबसा बिना नमक के पीने वाले पानी द्वारा निर्मित होनी चाहिए या सार्फ समुद्री पानी

द्वारा जिसके भण्डारण के कार्य के लिए बनाए गए होजों में यह होज साफ व मरम्मत से परिपूर्ण अवस्था में होने चाहिए। पढ़ने से ही पक किए गए ताजे उत्पादों को बर्फ द्वारा ठण्डा किया जाना चाहिए अथवा यंत्रिक प्रशीतितकरण द्वारा तापमान की समकक्ष शर्तों को पूरा करें।

2. यदि बोर्ड पर कार्यान्वित नहीं किए जाते हैं, शोध व भातों का संभालन स्वास्थ्य कारक रूप कार्यान्वित किया जाना चाहिए। उत्पादों की पीने वाले पानी द्वारा प्रणाली तरह से धोना या संभालन के तुरन्त बाद समुद्री पानी से साफ किया जाना चाहिए।

3. चपटे टुकड़े/कतले बनाने का संभालन इस प्रकार से किया जाना चाहिए कि चपटे टुकड़ों व कतलों का संदूषण या बिगड़ने से बचाव किया जा सके। ऐसे किसी ऐसे स्थान से हटकर जिसका प्रयोग शीर्ष या भातों के संभालन के लिए होता हो। चपटे टुकड़ों व कतलों को तैयार करने के लिए आवश्यकता से ज्यादा समय के लिए नहीं काम में आने वाली मेजों पर नहीं पड़े रहना चाहिए। चपटे टुकड़ों व कतलों जिनको ताजा बेचा जाता है तो तैयार करने के तुरन्त बाद शीतलागोचर ठण्डा किया जाना चाहिए।

4. समीपता और वह भाग जो सार्वजनिक स्वास्थ्य के लिये संकट उत्पन्न कर सकते हैं उनकी मानवीय उपयोग में आने वाले पदार्थों से पृथक आर उसके निकट से हटा देना चाहिये।

5. ताजे उत्पादों की रवानगी व भण्डारण के काम में आने वाले डिब्बों की बनावट ऐसी होनी चाहिए कि उनका सुरक्षा संदूषण से और उनका परीक्षण स्वास्थ्य कारक शर्तों के अन्तर्गत हो और पिघले हुए पानी की निकासी का समुचित प्रबंध हो।

6. जब तक कि बेकार चीजों को निपटाने की विशेष सुविधाएं प्रदान न की जाएं तब तक उपरोक्त को न रिसने वाले ढक्कन सहित डिब्बों में रखा जाना चाहिए जो कि आसानी से साफ हो सके और रोगाणु मुक्त हो। बेकार चीजों को कार्य करने के क्षेत्र में जमा नहीं होने देना चाहिए। उसको साथ के साथ ही खत्म कर ढकना चाहिए या जब डिब्बों भर जाएं या जब पूरे दिन का कार्य खत्म हो जाए डिब्बों का परिसर जहाँ पर डिब्बों को रखा जाता है रख देना चाहिए। बेकार चीजों को डालने वाले सारे डिब्बों को और पात्र भादि को अलग से रखना चाहिए, उन्हें हमेशा ठीक से साफ करना चाहिए और हो सके तो समय समय पर उन्हें रोगाणु-मुक्त कर देना चाहिए। बेकार चीजों को संदूषण का मार्ग नहीं बनने देना चाहिए जिससे की उसके आस पास प्रदूषण फैलने का डर हो।

II. शीतित उत्पादों के लिए शर्तें

1. प्लान्टस के पास होना जरूरी है:—

1.1 शीतित करने वाला पत्र जिसमें इतनी शीतल हो कि वो पर्याप्त मात्रा में तापमान उतना कम कर दे जितनी की उत्पाद के निर्देश में लिखी गई है।

1.2 शीतित करने वाले यंत्र जिनके पास पर्याप्त मात्रा में इतनी शक्ति हो कि वो उत्पाद के भण्डार कक्ष में उस तापमान पर रखे जाएं जो कि निर्देश में वर्णित है। चाहे उनके आस पास का तापमान कुछ भी हो तथापि उत्पादों को शीतित करने के लिए जो भी तकनीकी प्रक्रिया के कारण हो सारी मछलियां जिन्हें कि खारे पानी में डालकर दीन में भनक किया जाता है उनके लिए निर्देश में वर्णित है तापमान से अधिक तापमान भी काम में लाया जा सकता है परन्तु तापमान 9° सेलसियस से ज्यादा नहीं होना चाहिए।

2. ताजा उत्पादों को शीतित और शीघ्र प्रशीतित करने के लिए अध्याय के भाग I में वर्णित है सभी आवश्यकताओं को पूरा करते हैं।

3. भण्डारण कक्षों में तापमान अभिलेखी बंड ऐसी जगह पर होना चाहिए जो कि आसानी से पढ़ा जा सके। तापमान को अभिलेखी समवेदक को ऐसी जगह पर रखना चाहिए जो कि ठण्ड से दूर हो अर्थात् जहाँ पर भण्डारण कक्ष का तापमान अधिक से अधिक हो।

जब तक उत्पाद भण्डार कक्ष में है तब तक उनके तापमान के चाट प्राधिकारी के द्वारा निरीक्षण के लिए उपलब्ध होना चाहिए।

III. पिघलने वाले उत्पादों के लिए शर्तें :

बहु संस्थापनाए जो पिघलने वाली उत्पादों को क्रियान्वित करनी है उन्हें निम्नलिखित आवश्यकताओं को पूरा करें।

1. मछली उत्पादों को स्थाय्यकर शर्तों को ध्यान में रखकर ही पिघलाना चाहिए और तटों पर उत्पादों के लिए पर्याप्त निकासी की व्यवस्था होनी चाहिए।

पिघलने के समय उत्पादों का तापमान जरूरत से ज्यादा नहीं बढ़ना चाहिए।

2. पिघलाने के बाद मछली उत्पादों का रखरखाव इस अधिसूचना की आवश्यकताओं के हिसाब से करना चाहिए जब उन्हें तैयार व संसाधित किया जाता है यह कार्य बिना किसी देरी के किए जाने चाहिए।

IV. संसाधित उत्पादों के लिए शर्तें :

1. ताजा, प्रशीतित और पिघले हुए उत्पाद जो कि संसाधन के लिए काम में लाए जाते हैं उन्हें इन अध्याय के भाग I और II की सभी आवश्यकताओं को पूरा करना चाहिए।

2. जहाँ पर बढ़ते हुए सूक्ष्म जीवाणुओं को रोकने के लिए संसाधन प्रक्रिया चल रही हो और अगर यह एक ध्यान देने योग्य तत्व है जो कि उत्पाद को बचाने के काम आता हो वह संसाधन वैज्ञानिक मान्यता-प्राप्त प्राधिकारी द्वारा तथा कानून और व्यवस्था द्वारा मनोनित होनी चाहिए।

जो व्यक्ति जो कि व्यवस्थापन के लिए जिम्मेदार है उसे बखर रहे संसाधन का लेखा जोखा रखना चाहिए। जिस तरह का संसाधन लगाया गया है उसके हिसाब से गर्म करने का समय और तापमान, नमक की मात्रा पी एच, पानी की मात्रा इत्यादि को मानिटर और नियंत्रित करना चाहिए। जिस समय के लिए उत्पाद भण्डारण में रखने की संभावना हो तब तक आंकड़े सम्भाल कर रखने चाहिए जिससे की जरूरत पड़ने पर वे प्राधिकारी को प्रान्त कराए जा सकें।

3. वह उत्पाद जिनको एक विधि जैसे कि नमक द्वारा सुखाकर या समुचित शर्तों को पूरा करने हुए, एक निश्चित समय के लिए सुरक्षित रखा जाता है भण्डारण के लिए उनकी पैकिंग पर साफ-साफ चिन्हित किया जाना चाहिए।

4. डिब्बा बन्दी :— मछली उत्पाद जिनका बिक्रयण किया गया हो उनको बायु रोधी सीलबन्ध डिब्बों में रखना होना।

4.1 डिब्बों को तैयार करने के लिए पीने वाले पानी को प्रयोग में लाया जाना चाहिए।

4.2 तापमान वाले तरीके को व्यवहार में ठीक ठाक लाने के लिए, इससे संबंधित मुख्य माप बण्ड होने जैसे कि तापमान का समय, तापमान भराई, डिब्बों का आकार इत्यादि जिनका लेखा जोखा अवश्य रखा जाना चाहिए, ताप इतना सक्षम होना चाहिए कि रोगजनक जीवों और रोग-जनक सूक्ष्म जीवों का या तो नाश कर दे या निष्क्रिय कर दे। तापमूलक उपकरण ऐसे साधनों से सुसज्जित होना चाहिए कि उनके द्वारा यह सिद्ध हो सके कि डिब्बों वास्तविक रूप से उचित बाष्पीकरण की क्रिया से गुजरे हैं। डिब्बों को तापीकरण की क्रिया के बाद ठण्डा करने के लिए पीने वाले पानी को प्रयोग में लाना चाहिए। रसायनिक योगात्मकों की उपस्थिति की बिना किसी पूर्वाह्न के जो प्रयोग किए गए हैं। अच्छी तरह तकनीकी अभ्यासानुसार प्रयोग में लाया जाए ताकि डिब्बों और उपकरणों का क्षय न हो सके।

4.3 निर्माता द्वारा मीके पर भ्रवानक जाकर संसाधित पदार्थों की उचित तापीयकरण के संबंध में निश्चय होने के लिए निरीक्षण करना जैसे कि—

—सेहने के लिए निरीक्षक, सेहने के लिए क्रिया/को 37 में, पर सात दिनों के या 35 से. पर दस दिनों के लिए भ्रवश्य करना होगा, या और किसी समान संयोग द्वारा,

—अन्तर्वस्तुओं व डिब्बों का सूक्ष्म जीव विज्ञानो निरीक्षण व्यवस्थापना की प्रयोगशाला में या अन्य अनुमोदित प्रयोगशाला में लिया जाना चाहिए ।

4.4 पहले से निर्धारित समयान्तरालों पर रोज के उत्पादन के नमूनों को लिया जाना चाहिए ताकि मोटर बन्दी के बारे में आवश्यकता हो सके । इस प्रयोजन के लिए समुचित उपस्कर डिब्बों का सिलाई के छिद-न्वित भाग के परीक्षण के लिए उपलब्ध रहने चाहिए ।

4.5 डिब्बे टूटे हुए ना हो इसके लिए जांच करनी चाहिए ।

4.6 वह सारे एक जैसे डिब्बे जिन्हें एक जैसी व्यवहारिक शर्तों में गम किया गया हो उन्हें समूह चिन्ह दे देना चाहिए ।

5. धूम्रपान :- धूम्रपान किसी भ्रलग परिसर में या फिर ऐसी जगह पर करना चाहिए जहा धुआं व ताप निकलने के लिए रोशनवान लगे हों । जिससे की स्थान का परिसर जहाँ पर मछली तैयार उत्पाद, भण्डारण संसाधित होने ही उन्हें संदूषण से बचाया जा सके ।

5.1 मछली को धुंधलाने के प्रयोजनार्थ जो सामग्री धुआं उत्पन्न करने के लिए काम आती है उसके भण्डारण धुएं से दूर होने चाहिए ।

5.2 धुआं उत्पन्न करने वाली वह सामग्री जो कि लकड़ी जलाने से बनती है वह लकड़ी रंगाई कारनिश की हुई या जिसके ऊपर कोई रासायनिक प्रक्रिया की गई हो उसको निषेध कर देना चाहिए ।

5.3 धुंधलाने के बाद उत्पादित वस्तुओं को इच्छित तापमान तक लाने के लिए तेजी से ठंडा करना जरूरी है ताकि वह पैकिंग करने तक परिलक्षित रह सके ।

6. नमक लगाना

6.1 नमक लगाने की प्रक्रिया भ्रलग-भ्रलग परिसर में होनी चाहिए और जरूरत पड़ने पर उसे परिसर से हटा लेना चाहिए जहाँ पर और प्रक्रियाएं चल रही हो ।

6.2 मछली उत्पादों पर लगाने वाला नमक साफ होना चाहिए और इसका भण्डारण ऐसे होना चाहिए जिससे कि उसे संदूषण से बचा सके । इसे दुबारा काम में नहीं लाना चाहिए ।

6.3 कोई भी डिब्बा जिससे कि नमक लगाने या खारे पानी के काम में लाया जाता है । उसे ऐसे बनाना चाहिए जिससे कि वह नमक लगाने की प्रक्रिया और खारे पानी की प्रक्रिया के दौरान प्रदूषण से बचा सके ।

6.4 बर्तन और स्थान जो नमक लगाने या बनाने के लिए प्रयोग किए जा रहे हैं साफ होने चाहिए ।

7. पके हुए सींगा की पपड़ी और पूर्ण प्रचार गीय मछली के पदार्थ सींगा की पपड़ी और पूर्ण निम्न प्रकार पकाई जानी चाहिए ।

7.1 पकाने के बाद उसे शीघ्र ठंडा करना जरूरी है । इस काम के लिए इस्तेमाल किया गया पानी साफ, पीने योग्य पानी या साफ किया गया समुद्र का पानी होना चाहिए । यदि कोई और परिरक्षित करने का तरीका नहीं इस्तेमाल किया जाता है तो ठंडा करने का तरीका बालू रहना चाहिए जब तक ताप बर्फ के पिघलने तक ना पहुंच जाए ।

7.2 ठकने और साफ करने का तरीका सुरक्षित तथा साफ सुथरे तरीके से जारी रहना चाहिए ताकि मांस खराब न हो । जहाँ पर यह सब हाथ से किया जा रहा हो वहाँ कर्मचारी को अपने हाथ धोने की तरफ ध्यान देना चाहिए, और काम करने की जगह की अच्छी तरह से साफ किया जाना चाहिए । यदि इस काम के लिए मशीने काम में लाई जा रही हैं तो काम करने के हर दिन के बाद समय-समय पर उन्हें साफ और कीटाणु रहित किया जाना चाहिए । ठकने और साफ करने के बाद पके हुए पदार्थ तुरन्त ही उस ताप पर ठंडे किए जाने चाहिए जिसमें कीटाणुओं को बढ़ने से रोका जा सके, और ये पदार्थ उचित स्थान पर रखे जाने चाहिए ।

7.3 प्रत्येक उत्पादकर्ता को सूक्ष्म जीव विज्ञान द्वारा अपने उत्पाद की लगातार जांच तथा निश्चित अंतरालों में उत्तमता का मिलान करना चाहिए ।

8 मशीन द्वारा प्राप्त किया गया मछली का मांस मशीन द्वारा प्राप्त किए गए मछली के मांस में निम्नलिखित शर्तों का पालन होना चाहिए ।

8.1 थंड द्वारा प्राप्त की गयी ठंडी मछली बिना विलम्ब किए हड्डियां निकाल देने के पश्चात् उचित स्थान पर ले जाई जानी चाहिए कच्चा मांस इस्तेमाल करके बिना किसी थंड के जहाँ पर पूरी मछली इस्तेमाल होती है, अच्छी तरह से हाथ धो लेने चाहिए ।

8.2 मशीनों की कम से कम हर दो घंटे के अंतराल पर सफाई की जानी चाहिए ।

8.3 मशीन द्वारा प्राप्त किया गया मांस शीघ्रानिशीघ्र ठंडा किया जाना चाहिए या ऐसी सीज के साथ मिला के रखना चाहिए जो ठंडी होने के लिए इस्तेमाल में आती हो ।

V. परजीवी संबंधी शर्तें

1. उत्पादन के दौरान और मानव के प्रयोग करने से पूर्व मछली तथा मछली के उत्पाद का निरीक्षण करवाना जरूरी है । यह इसलिए कि परजीवी को खोजा जा सके और जो दिखाई दे उसे हटाया जा सके । मछली या मछली का जो भाग परजीवी से भरा हो या जिस भाग से परजीवी को हटाया गया हो, उसे मानव के प्रयोग के लिए पैक नहीं किया जाना चाहिए ।

2. जो भी मछली या मछली का उत्पाद उपरोक्त 3 में उल्लिखित है जिसे प्रयोग में लाया जाना है उसको ठंडा करने का तापमान उत्पाद के सभी भागों में 20° से ज्यादा नहीं होना चाहिए जो कि 24 घंटों से कम नहीं होना चाहिए । इस रीति से ठंडा किया जाने वाला उत्पाद या तो कच्चा होना चाहिए या एकदम तैयार ।

3. मछली और उसके उत्पाद की शर्तें जो अध्याय 2 में उल्लिखित हैं के अनुसार होगी ।

3.1 कच्ची या लगभग कच्ची प्रयोग में लाई जाने वाली मछली । उदाहरण-हैरिंग (कच्ची समुद्री मछली) "मातजे"

3.2 निम्नलिखित जानियां यदि ठंडा करने की प्रक्रिया में गुजरती हैं तो मछली का आंतरिक तापमान 60° से कम होना चाहिए ।

—हैरिंग

—मैकरल

—स्प्राट

—(बार्बल) . एटलांटिक तथा पैसिफिक सेलमोन,

3.3 समुद्री तमकीन और या तमकीन बनाई गयी (डैरिंग) समुद्री मछली जहां यह तंग "नेमोटोड" के बच्चों को नष्ट करने के लिए पर्याप्त न हो वह कारण जो हम रीति को संभव करते हैं जो कि नेमोटोड को नष्ट करने के लिए काफी नहीं हैं या कम है, बताते जरूरी हैं।

4. उत्पादनकर्ता का आश्रय करवाना जरूरी है कि मछली और मछली के पदार्थ जो कि अध्याय 3 में उल्लिखित हैं या कच्चे पदार्थ उत्पाद के लिए हस्तगत में लाए जा रहे हैं जो कि अध्याय 2 में उल्लेख है।

अध्याय V

स्वास्थ्य नियंत्रण एवं अनुवीक्षण उत्पादन की शर्तें

II साधारण अनुवीक्षण :-सक्षम प्राधिकारी को हम अधिसूचना का पालन करवाने के लिए जांच और अनुवीक्षण का प्रबंध करना होगा।

इस प्रकार के प्रबंध सम्मिलित होंगे।

1. मछली रखने वाले बर्तनों की ठीक प्रकार से जांच की जानी चाहिए, जब तक यह बर्तन बंदरगाह पर रहे।

2. मछलियों को उतारने और उनकी पहली बिक्री की स्थिति की जांच होनी चाहिए।

3. नियमित अंतराल पर स्थापित अनुभाग का निरीक्षण होना चाहिए।

(क) क्या अनुमोदन की शर्तें पूरी हैं।

(ख) क्या ताजी और प्रक्रिया वाला मछली उत्पाद ठीक प्रकार से संभाला गया है।

(ग) क्या स्थान, औजार और कार्मिक स्वच्छता बनाए हुए हैं।

(घ) क्या पहचान चिन्ह ठीक प्रकार से लगाए गए हैं।

III. विशेष जांच पड़ताल—

1. शरीर की कोशिकाओं के जांच :- सक्षम प्राधिकारी बिना पूर्वाग्रह के जांच करेगा। उतारने समय अथवा प्रथम बिक्री और अलग-अलग अंतराल पर भंडार, परिवहन की जांच करेगा कि, पदार्थ मानव के खाद्य योग्य है।

यह निरीक्षण वह नमूना सर्वेक्षण जांच द्वारा करेगा।

1.1 यदि मत्स्य पदार्थों की जांच के समय पता जाए कि वह मानव उपभोग के लिए नहीं, तो उन्हें बिक्री एवं निर्यात करने से रोका जाए।

1.2 यदि जांच में शरीर की कोशिकाओं की साजगी के बारे में संदेह हो तो उनकी रसायनिक जांच अथवा सूक्ष्मजीवी विश्लेषण करवाया जाए।

2. परजीवी जांच :- मछली और मछली के उत्पादों का उपभोग करने से पहले तमूने की आवश्यक जांच की जाए। परजीवी के बारे में पता लगाने के लिए मछली और उसके शारीरिक भाग जो परजीवी द्वारा नष्ट किए गए हैं, उन भागों को इस प्रकार हटाया जाए कि उनका निर्यात ना हो सके।

3. मछली में शारीरिक ऊर्जा की जांच

(क) जहां कहीं जरूरी हो वहां शारीरिक अणुता की जांच के लिए नमूने लिए जाएं।

—प्रत्येक समूह में से नौ नमूने लिए जाएं जो निम्नलिखित शर्तों को पूरा करें।

—औसत 100 पीपीएम से अधिक न हो।

—दो नमूनों का माप 100 पीपीएम से अधिक और 200 पीपीएम से कम हो।

—किमी तमूने की औसत 200 पीपीएम से अधिक न हो यह सीमा केवल सूक्ष्म और कृत्रिम प्रसार की मछलियों के लिए होगी। चाहे इस प्रकार की मछलियों का समुद्री पानी में गुनिश्चित पकाने का उपचार हो गया हो तो भी उगक शारीरिक अंगों की औसत सीमा उपरोक्त से दृगुनी से अधिक नहीं होनी चाहिए। जांच विश्वसनीय एवं वैज्ञानिक तरीकों द्वारा करनी चाहिए उसे उच्च सम्पादन एवं परिच्छेद। बिना पूर्वाग्रह के जय बचाव एवं प्रबंध के नियमों के अनुसार यह देखना होगा कि मछली के खाने वाले भागों में किसी प्रकार का ज्वीय प्रदूषण न हो जैसे भारी धातु और रोग का उपचार करने के उत्पाद इस सीमा तक हों कि मानव उनका उपभोग अथवा सामाजिक रूप में कर सके। मछली के उत्पादों की जांच एवं अनुवीक्षण सूक्ष्म प्राधिकारी द्वारा की जानी चाहिए।

4. सूक्ष्मजीवी विश्लेषण :- जहां कहीं सूक्ष्म जीवी विश्लेषण की जरूरत हो उनका परीक्षण नमूना लेकर कर ली जाएगी।

(क) इसके लिए नमूना लेने की योजना, विश्लेषण का तरीका, स्वीकार्य मापदंड आयात करने वाले देशों के अनुसार और या नियत निरीक्षण परिपद के सूक्ष्मजीवी नियमावली के अनुसार होगा।

अध्याय—6

बांधना

1. मछली उत्पादों की पैकिंग स्वच्छ एवं प्रदूषण रहित संतोषजनक वातावरण में होनी चाहिए।

2. मछली उत्पादों को बांधने वाले पदार्थों के लिए स्वच्छता के नियमों का पालन करना और

—वह मत्स्य उत्पादन के शारीरिक अंगों के कुछ हिस्से होने चाहिए।

—सारांश में मत्स्य उत्पादन जो दूषित है, मानव स्वास्थ्य के लिए हानिकारक है।

3. निश्चित धारण करने वाले अपवैष्य तैयार करें पर्याप्त मुद्द और क्रमशः होने वाले क्षय प्रतिरोधी पदार्थ जिन्हें मृगमता में रोगाणु दूर करके और साफ करने के बाद पुनः उपयोग करना अथवा पैकिंग के लिए अनुचित है। ताजा उत्पादन पैकिंग पदार्थ के लिए बर्फ में रखना चाहिए वे शुद्ध करें और धुषित पानी को निकासी द्वारा निकासना चाहिए।

4. न प्रयोग किये जाने वाला उत्पादन को प्रसंस्करण क्षेत्र से दूर गोदाम में रखना चाहिए ताकि वे बेल से दूषित न हों और सुरक्षित रहें।

अध्याय—7

1. पहचान चिन्हः

1.1 ताजी और प्रसंस्कृत मछली एवं मछलियों के उत्पादों के पैकेज के साथ बस्तावेजों पर सक्षम प्राधिकारी द्वारा अनुमोदित संख्या के बाद संक्षेप में या पूरा आक्टेंट, उत्पादित पदार्थ का नाम, वर्ष, मास और तारीख होनी चाहिए। उदाहरण :-

520 एकएसपीडी

4 से 10

— 520 सक्षम प्राधिकारी द्वारा तामिलकर्ता को दिया गया आक्टेंट संक्षेपिक कोड

— एकएस—पदार्थ का नाम

—पी डी—पदार्थ का प्रकार

—4—प्रक्रिया का वर्ष

—ए—प्रक्रिया का मास

—10—प्रक्रिया की तारीख

वर्ष के मास के लिए निम्नलिखित संक्षेपाक्षर

जनवरी	ए
फरवरी	बी
मार्च	सी
अप्रैल	डी
मई	ई
जून	एफ
जुलाई	जी
अगस्त	एच
सितम्बर	जे
अक्टूबर	के
नवम्बर	एन
दिसम्बर	एम

अध्याय—8

संग्रहण और परिवहन

1. शुद्ध ताजी मछली और मछली उत्पाद संग्रहण और परिवहन के दौरान तापमान पर रखना चाहिए। जो नीचे दी गई विज्ञप्ति में वर्णित है।

— मछली तथा कमजोर मछली उत्पाद, पका हुआ टण्डक छिलकेदार जलु बोधा शैलफिन उत्पादन द्रविष वर्ष के तापमान पर।

— पेन खाद्य को दमनकारी उद्देश्य के लिए समुद्र में अवकृष्ट मत्स्य प्रणवाद के साथ अवकृष्ट मछली उद्योग उत्पादन के लिए 18° से. ग्रे. का तापमान आवश्यक है। संक्षिप्त संभवना स्वीकृत के लिए तापमान का ऊपर ऊँचा उठना या घटना परिवहन के दौरान 3 डिग्री से. ग्रे. से अधिक नहीं होना चाहिए।

— निर्विष्ट किया हुआ उत्पादकर्ता द्वारा संसाधन उत्पादन को तापमान पर रखना आवश्यक है। जब परिस्थितियाँ अनुकूल या प्राकृषा के अनुरूप हो।

2. जहाँ संस्थापन द्वारा स्वीकृत ठंडे संग्रहण संयंत्र से अवकृष्ट मत्स्य उत्पादन हस्तांतरित किया हो वहाँ हस्तांतरित समय कम हो, तैयारी और संसाधन उद्देश्य के लिए बीच की दूरी 50 किलोमीटर और एक घंटे से अधिक नहीं होनी चाहिए। मध्यम प्राधिकरण द्वारा मंजूर अप्रतिष्ठित की शर्तों जो प्रक्रम नं. 1 में हैं।

3. संग्रहण और हस्तांतरित किया हुआ उत्पाद अन्य उत्पादों के साथ नहीं हो जो उन्हें दूषित कर सकता है और स्वास्थ्य पर प्रभाव डाल सकता है। यदि वे पैकेट में तो वे सुरक्षित मनुष्य देते हैं।

4. मछली उत्पादन के परिवहन के लिए प्रयुक्त वाहन इस ढंग से बने व उपस्करित होंगे कि परिवहन के दौरान इस अधिवृष्टता में अधो-लिखित तापमान को बनाए रखें। यदि उत्पाद को शीतल रखने के लिए बर्फ प्रयुक्त होती है पर्याप्त निकाम की व्यवस्था इस ढंग से हो कि यह सुनिश्चित हो जाए कि बर्फ का पिघलना पानी उत्पाद के सम्पर्क में न रहे। परिवहन के साधनों की प्रांतिक स्तर की इस ढंग से फिटिंग हो कि वे तैयार व ताजे मछली उत्पादों पर प्रतिकूल प्रभाव न डालें। वे समतल हो तो घुंने में सुगम हो।

5. ताजे और प्रसंस्कृत मछली उत्पाद के लिए प्रयुक्त परिवहन के साधन अन्य उत्पादों के लिए प्रयुक्त न किए हों जिससे कि मछली उत्पाद संप्रतिष्ठित न हो। सिवाय इसके कि जब तक ऐसे परिवहन के फलस्वरूप उत्पाद की जीवाणुरहित गारंटी दी जा सके।

6. ताजे और प्रसंस्कृत उत्पादों को ऐसे वाहन या डिब्बे में परिवहित न किया जाए, जो साफ न हों या कीटाणुरहित न किया हो।

7. निर्यातित तैयार तथा प्रसंस्कृत मछली तथा मछली उत्पाद की परिवहन की व्यवस्था इस प्रकार हो कि जिसमें उत्पाद दर प्रतिकूल प्रभाव न पड़े।

अध्याय—IX

8. इस विज्ञप्ति के परिशिष्ट 1 की धारा 9 के अनुसार उन मिश्रितों को, जिन पर निजी जांच प्राधारित है, लागू करने के लिए मार्ग-दर्शन किया जाना चाहिए। यह भी परिभाषित करना आवश्यक है कि विवेचनात्मक अंशों के कार्यान्वयन के तरीके एवं अनुप्रयोग से क्या तात्पर्य है। यह भी निर्धारित किया गया है कि प्रयोगशालाएं सक्षम अधिकारी द्वारा अनुमोदित हों, और लिखित या अन्यथा पंजीकृत अभिलेख द्वारा अनुमोदित हों और लिखित या अन्यथा पंजीकृत अभिलेख रखे जाएं जिनमें निजी जांच की स्थापना से संबंधित सभी सूचनाएं एवं परिणाम संग्रहित हों यद्यपि एक स्थापना के निजी जांच का प्रारूप व स्थापना दूसरी स्थापना से भिन्न होगा, वह आवश्यक है कि कुछ तर्क संगत पथप्रदर्शक सिद्धांतों के प्रावर्ष नमूने जारी किए जाएं जिससे कि इस विज्ञप्ति के परिशिष्ट 1 की धारा 9 को समान रूप से करने में सुविधा रहे।

1. निजी जांच से तात्पर्य उन सभी कार्यों से है जो यह सुनिश्चित एवं प्रदर्शित करें कि ताजे संसाधित मछली उत्पाद विज्ञप्ति की शर्तों को पूरा करते हैं। ये कार्य स्थापना की प्रांतिक व्यवस्था से मेल खाते हों तथा उन व्यक्तियों द्वारा विकसित एवं कार्यान्वित हो जो प्रत्येक यूनिट के लिए उत्तरदायी हों।

1.1 प्रांतिक स्तर पर स्थापना समुचित व्यवसायिक संगठनों को अच्छी उत्पादन प्रक्रिया के लिए पथप्रदर्शक के रूप में प्रयोग करें जो सक्षम अधिकारी को स्वीकार्य हों।

1.2 स्थापना के लिए उत्तरदायी व्यक्ति को सुनिश्चित करना चाहिए कि सभी कर्मचारी जो निजी जांच से संबंधित हैं पर्याप्त रूप से प्रशिक्षित हों, ताकि प्रभावी रूप से कार्यान्वयन प्रक्रिया में भाग लें।

2. विवेचना अंश से तात्पर्य है कि वे अंश ताप या व्यवस्था है जिसके द्वारा खाद्य सुरक्षा बाधा को रोकने, दूर करने या कम करने पर नियंत्रण स्वीकार्य स्तर तक किया जा सके सभी विवेचनात्मक अंश, जो इस विज्ञप्ति को स्वास्थ्य संबंधी शर्तों को पूरा करने को सुनिश्चित कर सके। विवेचनात्मक अंशों को व्यवस्त करने के लिए इस अध्याय का परिशिष्ट 1 लागू होगा।

2.1 प्रत्येक स्थापना के विवेचनात्मक अंश कच्चे माल, उसके उत्पादन के तरीके प्राधार व यंत्रों द्वारा उत्पाद व अनुश्रवण के तरीकों पर निर्भर है।

3. इस प्रकार के विवेचनात्मक अंशों की जांच एवं अनुश्रवण में वह सब अवलोकन और या मानव शक्ति शामिल है, जो यह सुनिश्चित करने के लिए आवश्यक है कि विवेचनात्मक अंश नियंत्रण में रखे गए हैं। विवेचनात्मक नियंत्रण अंशों के अनुरूपण व जांच में, यह उत्पादित करना कि उत्पाद का मापदंड इस विज्ञप्ति के अनुसार है, सम्मिलित नहीं है। अनुश्रवण लागू करने के लिए इस अध्याय का परिशिष्ट-II लागू होगा।

4. उपबंध-I के खंड 9.3 में निर्विष्ट प्रयोगशालात्मक विश्लेषण के लिए नमूना लेता इस प्राधाय के अनुरूप होगा कि स्वयं जांच प्रणाली खंड 1, 2 तथा 3 के प्रभावानुरूप होगी।

4.1 परिष्कार के लिए उत्तरदायी व्यक्ति नमूना लेने के कार्यक्रमों के प्रावधान बनाएगा परन्तु यह आवश्यक नहीं होगा कि वे प्रणाली प्रत्येक उत्पादन बैच बोड जो भी इसमें संबंधित हो, निम्नलिखित अनुमत्त हों।

(क) जब पहली बार स्थापित किया हो एक जांच प्रणाली का वैधिकरण

(ख) यदि आवश्यक हो, उत्पाद की विशिष्टताओं या विनिर्माण प्रक्रिया में परिवर्तन के मामले में प्रणाली का पुनः वैधीकरण।

(ग) निश्चित अन्तरालों पर उत्पादन करना कि सभी प्रावधान सही हैं, अर्थात् वे अंग से पालित हैं।

4.2 इस अध्याय के परिशिष्ट-III में दिए गए प्रावधानों के अनुसरण में सभी जाँचों की पुष्टि करना।

5. इस अधिसूचना के उपबन्ध-I के खंड 9.3 में उल्लिखित प्रयोगशालाओं के अनुमोदन के लिए सक्षम प्राधिकारी ई एन 4500/150 गार्ड 25 एन ए बी एल मानक मानक या समकक्ष अपेक्षाओं को ध्यान में रखा जाएगा तथापि अंतरिम प्रयोगशालाओं के प्रतिस्थापन के अनुमोदन हेतु सक्षम प्राधिकारी प्रतिबंध के निष्कर्षों पर आधारित होगा।

6. "लिखित अभिलेख" या अभिलेखों को इस अधिसूचना के उपबन्ध-I के खंड 9.4 में निश्चित क्रम में रखने के उद्देश्य से प्रतिस्थापन के लिए उत्तरदायी व्यक्ति स्वयं जाँच तथा अपने उत्पादन के कार्यान्वयन से संबंधित सभी सूचनाएं प्रलेखित करेगा।

6.1 अपरोक्त (6) में निदिष्ट प्रलेखन में सक्षम प्राधिकारी को प्रस्तुत करने के लिए दो प्रकार की सूचनाएं रखनी होंगी।

6.1.1 एक व्योरेवार और व्यापक प्रलेखन में निम्नलिखित सम्मिलित होंगी:

— उत्पाद का विवरण

— जटिल बिन्दुओं को बताते हुए विनिर्माण प्रक्रिया का विवरण:—

— प्रत्येक समीक्षात्मक बिन्दुओं के लिए संयोग की पहचान और जोखिमों का निर्धारण नियंत्रण कार्यवाही के साथ,

— कुछ समीक्षात्मक बिन्दुओं की कार्यविधि समीक्षात्मक सीमित की पहचान पर परीक्षक और पैरामीटर के साथ जाँच के लिए प्रावधानों जो नियंत्रण के लिए आवश्यक हैं और संशोधनात्मक मामलों का जितने नियंत्रण का अभाव होगा।

6.1.2 कार्य का प्रमाणन करने की रीति तथा गुण-दोष का निवृत्त।

निरीक्षण का लेखा-जोखा/या नाम जैसा ऊपर पैरा (3) पर दर्शाया गया है, सत्य का निर्णय पैरा (4) के संबंध में रिपोर्ट तथा लिखित फैसला जो सही कार्य-समय पर लिया गया, उचित कागजात उचित प्रबंध जैसा कागजातों का आसान पुनः प्राप्त करना पहचाने हुए उत्पादन से जिसका संबंध होना चाहिए।

उचित प्राधिकारी को यह निश्चय करना होगा कि ठीक व सही प्रशिक्षण दिए हुए निरीक्षण स्टाफ को यह सरकारी निरीक्षण का कार्य सौंपे और वह स्वयं जाँच प्रणाली पर जो अधिकार प्राप्त व्यक्ति ने संबंधित कागजातों के आधार पर बनाया गया है।

साधारण नियंत्रण

स्तुतिपूर्वक यह कहना कि तर्कानुसार अनुमान करके पहचाना जो मूल विद्याभक्तों के आवश्यक अंग हैं।

— आकस्मिक समीकरण (एकरूपता) छातों का विमलेपन और उनको निश्चित माप निंक्षण आवश्यक है।

— आलोचनात्मक संशोधन

— प्रत्येक आलोचना प्रक्रम पर आलोचना सीमाओं की स्थापना।

— कार्यविधि और रोक लगाने के लिए मायक की स्थापना (नियुक्ति)

— शोधक कार्य की स्थापना।

— अभिलेखों का प्रस्तुतीकरण जो पूर्ण कार्यवाही और लेखा के लिए स्थापित।

— कुछ नमूने या सिद्धांत जिनका आधार प्रत्येक स्थिति के लिए उचित लक्ष्यलेपन के प्रयोग करना आवश्यक है।

पहचान के निर्णायक बिन्दु

यह अनुमोदन किया जाता है कि आने बढ़ने का या कमजोता सिलसिला निम्नलिखित है:—

प्रत्येक अनुशासन सम्बन्धित दल सभा जिसमें सभी सहस्री अंग संबंध रखते हैं उनको सम्मिलित किया जाता है जो साथ उत्पादन में पूरी तरह तक विशेष जानकारी जरूरी जोड़ी जाती है। जो उचित उत्पादन के लिए विश्वास-राशीय हो, इनके उत्पादन हस्तकला, मोदाम और विवरण सभी व्यय या उद्योग और शक्तिशाली आकस्मिक संस्था या संघ हो।

जहाँ कहीं भी यह दल विशेषज्ञों द्वारा मदद पहुँच है वहाँ उनकी सहायता करके और कठिनाई को दूर करके आलोचनात्मक मूल्यों पर निमग्न करते हैं।

— दल इनसे युक्त या मिश्रित है।

— मात्रा विशेषज्ञ नियंत्रण जीवविद्या सम्बन्धी रसायनिक, शारीरिक संबंधी आकस्मिक एक विशेषतः रूप उत्पाद—

— उत्पादन विशेषज्ञ जो तकनीकी कार्यवाही और उत्पादन के निर्माण के लिए उत्तरदायित्व हो और उनका अध्ययन करें।

— तकनीशियन जो कार्य का स्वरूप जीवन या विज्ञान पर अध्ययन करके और पीछों व अज्ञान के आगे बढ़ाने की कार्यवाही देखें कोई दूसरा व्यक्ति जो कि विशेषज्ञ ज्ञान जो जीवाणु विषयक शास्त्र, स्वास्थ्य विज्ञान और खाना विज्ञान यंत्र विज्ञान की तकनीकी रखवाही एक व्यक्ति कई भूमिकाएँ निभा सकता है, बशर्ते कि सारी सम्बन्धित सूचना दल को उपलब्ध हो और उसका प्रयोग वह सुनिश्चित करने के लिए किया गया है कि निम्न जाँच का बिकसित तरीका विश्वसनीय है जहाँ स्वयं पना में सुविज्ञता उपलब्ध न हो वहाँ दूसरे स्रोतों से सलाह प्राप्त कर लेनी चाहिए (परामर्श) अच्छी, उत्पादन प्रक्रिया का मार्गदर्शन इत्यादि।

2. उत्पाद का विवरण:

— अन्त उत्पादन निम्न के संदर्भ में दिया जाना चाहिए।

— सृजन (जैसे कच्चा माल, अवयव योग्य इत्यादि)

— संरचना एवं औपघ रसायनिक विशेषताएं जैसे (ठोस, तरल, तेल, मिश्रण ए इन्फ्यू., पी.ए. इत्यादि)।

— संसाधन (जैसे तापन, हिमीकरण, शोष्कीकरण, पट्टीकरण, छुंघा देना इत्यादि) और किस रूप तक।

— रवेस्टन (जैसे वायु रूद, शूल्य, परिवर्तित वायु मण्डल)

— संग्रहण व वितरण अवस्था

अपेक्षित अपनी धातु जैसे (बैचने की तारीख और उसके पहले की तारीख)

— प्रयोग के लिए आदेश।

— सूक्ष्म जैविक या रसायनिक मापदण्ड जो लागू हो।

3. अभीष्ट उपयोग की पहचान—

विशिष्ट मामलों में उपयोगताओं के विशेष वर्ग के लिए जैसे संस्थागत प्रबंधक, पण्डित आदि और जनसंख्या के संवेदनशील वर्ग के लिए उत्पाद के औचित्य का विचार किया जाना चाहिए।

8. संकट बिन्दुओं की पहचान के लिए निम्नलिखित कार्रवाई की जाएगी :

बहु अनुशासीय टीम के संकट बिन्दुओं के पहचान के लिए दो परिणाम होंगे।

— यह सुरक्षित करना कि आकार और कार्यान्वयन के लिए उचित प्रभावशाली कबम उठाए गए हैं विशेष रूप से, यदि उत्पाद की सुरक्षा के लिए आवश्यक नियंत्रक पहचान हो करणबद्ध किया गया है और उस करण में नियंत्रक माप वर्तमान हैं तो उत्पाद या प्रक्रिया के उस करण में सुधार लाना या कोई धमक, उत्पाद की प्रक्रिया में किसी भी करण में पहले या बाद में नियंत्रक मापों को सुधारा जाएगा। प्रत्येक संकट बिन्दु पर मानीटरिंग और निरीक्षण को कार्यान्वित और प्रतिस्थापित किया जाएगा।

अनुबन्ध—II

संकटग्रस्त बिन्दुओं पर मानीटरिंग और जांच के लिए परिस्थापन और कार्यान्वयन करना।

प्रत्येक संकट बिन्दु को प्रभावशाली बनाने के लिए उचित मानीटरिंग और प्रतिक्रिया निरीक्षण प्रणाली आवश्यक होगी। इस योजना को विकसित करने के लिए निम्नलिखित कार्यविधियों को प्रस्तुत करने की विचारणा की जाती है।

1. प्रत्येक संकट बिन्दु के साथ संकट सीमाएं नियंत्रण मापों के साथ स्थापित की जाएंगी।

प्रत्येक नियंत्रण माप जो संकट बिन्दुओं के साथ होंगे वह संकट सीमाओं तक विनिर्देशन करेंगे। यह संकट सीमाएं उत्पाद सुरक्षा के गुणों के लिए अनुज्ञेय होंगे। यह प्रश्नीयता को स्वीकार्य को पुष्ट करेगी। यह औद्योगिक या पैरामीटर को दर्शाएंगी कि संकट बिन्दु नियंत्रण में हैं। यह दर्शाएंगी कि प्रसंस्करण नियंत्रण में चुनी गयी गुणों के ठोस सत्यों पर आधारित हैं। ऐसा पैरामीटर के उदाहरण में सम्मिलित हैं ताप, समय, गहरे सीलन स्तर, चिपचाने वाले पदार्थ, सुरक्षात्मक पदार्थ, या साइकिल सेसो पैरामीटर जैसे दृष्टिगत या सुनावट इत्यादि।

कुछ परिस्थितियों में, जोखिम कम करने के लिए प्रक्रियागत उत्सार बहाव और उसके लिए यह आवश्यक होगा कि संकट सीमाओं को सुरक्षित करने के लिए ध्यान में रखा गया है (जैसे उदाहरणतया सख्य स्तर)

1. संकट सीमाओं को विशिष्ट स्तरों से संबंधित किया जाएगा। जब नियमित मानक नहीं लिए जाते हैं, (प्रकृति, भंडार ताप या वर्तमान बैच मार्गदर्शी या उचित विनिर्माण कार्यप्रणाली यही इन संकटों को पहचानने के लिए विभिन्न संबंधी नियंत्रण टीम में सार जाएंगे।

2. परिस्थापन या मानीटरिंग और जांच निरीक्षण योजना या प्रत्येक संकट बिन्दु।

विनिर्देशित संकट सीमाओं के अनुसरण को सुरक्षित करने के लिए प्रत्येक संकट बिन्दु पर आवश्यक और स्वयं निरीक्षण कार्यक्रम या निगरानी और रैजमेंट किए जाएंगे। यह कार्यक्रम प्रणालियों निगरानी की फीडबैक या मापों या अभिलेख प्रणालियों का विवरण होगा। निगरानी और माप संकट बिन्दुओं के मुकाम को नियंत्रित करने में सहायक होगा और उचित कबम समय पर उठाने के लिए सूचना प्रदान करेगा।

निगरानी या माप लगातार या अनियमित किए जाएंगे जब निगरानी और माप लगातार नहीं होंगे, तो यह आवश्यक होगा कि निगरानी और माप के परिस्थापन के लिए विश्वसनीय सूचना देगा।

प्रत्येक संकट बिन्दु पर निगरानी और माप के लिए उचित पहचान देगा।

— निगरानी और जांच कब करेगा।

— निगरानी और जांच कब की जानी चाहिए।

— निगरानी और जांच कैसे की जाएगी।

3. उचित कार्ययोजना हेतु परिस्थापन निगरानी और मापों को दक्षति हुए किया जाएगा।

— निगरानी संकट सीमाओं में विनिर्देशित निगरानी पैरामीटर से लिए जाएंगे तथा यह रीति कम नियंत्रण नहीं होना चाहिए। नियंत्रण बनाए रखने के लिए और संकटों से बचने के लिए उचित सही कार्रवाई की जाएगी।

— संकट सीमाओं के विनिर्देशन के लिए एक पैरामीटर निगरानी हेतु संशोधित किया जाएगा। यह आवश्यक होगा कि कम नियंत्रण इंगित होने पर पुनः उचित कार्रवाई की जाएगी।

प्रत्येक नियंत्रण संकट बिन्दु पर बहु अनुशासीय टीम प्रथम रूप से रहनी चाहिए ताकि संचालन बिना किसी भ्रमरोध के निगरानी में रखा जाए।

— सही कार्यवाही के लिए उचित व्यक्तियों को कार्यान्वयन हेतु रखा जाना चाहिए।

— निगरानी के लिए संशोधित किए गए सही उचित साधन और कार्यवाही प्रवर्धित का विवरण होना चाहिए।

— उत्पाद के लिए विनिर्माण के दौरान प्रक्रिया अनियंत्रित होने पर कौन सी कार्रवाई।

— लिखित अभिलेख मापों का लिया जाएगा।

परिशिष्ट—III

स्वयं जांच योजना का स्थापन :

स्वयं जांच योजना स्थापन यह सुरक्षित करने के लिए आवश्यक है कि प्रभावशाली ढंग से कार्य हो रहा है। बहु अनुशासीय टीम पद्धति और प्रक्रिया को विनिर्देशित करेगी।

प्रभावशाली पद्धतियों में प्रदानक उठाए नमूने विश्लेषण, विश्लेषण या जांच चुने गए संकट बिन्दुओं को प्रतिन और मशीनें आंशिक पर पहचाने गए विश्लेषण, भंडारण के समय वास्तविक स्थिति के दौरान सर्वेक्षण, वितरण क्रय और उत्पाद की वास्तविक उपयोग सम्मिलित है।

स्थापन प्रणालियों में : कार्रवाई के दौरान निरीक्षण, वैज्ञानिक, संकट सीमाओं हेतु, संचालकों की समीक्षा के लिए, उत्पाद के लिए उचित सही माप और कार्य प्रणाली के संबंध में, स्वयं जांच योजना के लेखा और उसके अभिलेख भी सम्मिलित होंगे।

स्थापन इस बात की पुष्टि करेगा कि स्वयं जांच योजना में सुरक्षित फीडबैक के साथ प्रस्थापित की गयी है।

परिवर्तन में निम्नलिखित उदाहरण सम्मिलित किए जाएंगे :

— प्रसंस्करण अवस्थाओं में कच्चे माल या उत्पाद में परिवर्तन (फैक्टरी मानचित्र, प्रक्रिया उपकरण, कीटाणु रहित कार्यक्रम और सफाई)

— पैकिंग, भंडारण और वितरण अवस्थाओं में परिवर्तन।

— उपभोक्ता के प्रयोग से परिवर्तन।

— उत्पाद के संकट से संबंधित कोई पहचान की प्राप्ति।

जहां भी आवश्यक होगा परिणामों की समीक्षा की जाएगी।

जहां भी आवश्यक होगा स्वयं निरीक्षण योजना और अभिलेख के लिए उचित मात्रा तक की सूचना प्राप्त की जाएगी।

जहां पर संकट विनिर्देशित होगा जहां पर नियमावली में स्थापन कठोरता से लागू किया जाएगा।

[फाईल सं. 6/2/94-ई आई एण्ड ई पी]

आर. चन्द्र शेखर, संयुक्त सचिव

MINISTRY OF COMMERCE

ORDER

New Delhi, the 1st November, 1994

S.O. 735(E).—Whereas in exercise of the powers conferred by Section 6 of the Export (Quality Control & Inspection) Act, 1963 (22 of 1963) as amended in 1984 (No. 40 of 1984), the Central Government is of the opinion that it is necessary and expedient to do so for the development of export trade of India that Fresh & processed Fish and Fishery Products should be subject to in process quality control to export.

2. And whereas it is necessary to maintain the highest quality standards and stipulated health requirements that would empass the standards prescribed in unified Directive No. 91/493/EEC dated 22nd July, 1991 of the European Community and the HACCP of United States of America etc. Quality assurance standards of Japan etc.

3. Whereas fish and fishery products freshly caught are in principle, free of contamination and micro-organisms;

4. Whereas however contamination and subsequent decomposition may occur when handled and treated unhygienically;

5. Whereas therefore the essential requirements should be laid down for correct hygienic handling of fresh and processed fish and fishery products at all stages of production and during storage and transport;

6. Whereas it is the responsibility primarily of the fisheries industry to ensure that fishery products meet the health requirements laid down in the proposals;

7. Whereas it is expedient that this control measures should be introduced to guarantee the uniform application and to ensure smooth operation of the proposals, the measures should apply in an identical manner;

8. Whereas provision should therefore be made for procedure for monitoring to ensure the above based conditions of equivalence;

9. And whereas the Government nominated competent authority should ensure the effective compliance of the quality standards in the country;

10. And whereas, so that account may be taken of particular circumstances, derogations should be granted to some establishments/factory vessels already approved under the erstwhile S.O. 1153 & 1153 (A) of 9th April 1988 so as to allow them time to adapt to the requirements of this notification;

11. And whereas the Central Government has formulated proposals specified below for the said purpose and has forwarded the same to the Export Inspection Council as required by sub-rule (ii) of Rule 11 of the Export (Quality control & Inspection) Rules, 1964, as amended in 1986;

12. Now, therefore, in pursuance of the said sub-rule, the Central Government in supersession of the Notification of the Govt. of India in the Ministry of Commerce S.O. No. 1153 & 1153(A) of 9th April 1988 and the subsequent amendments thereof of the above S.O. relating to Fish and Fishery Products, S.O. No. 862 and 863 dated 12th February, 1983 relating to Canned Fish & Fishery products and S.O. No. 952 & 953 dated 30-3-1987 relating to Frozen Clam Meat, hereby publishes said proposals for information of the public likely to be affected thereby.

13. Notice is hereby given that any person who desires to make any objection or suggestion with respect to the said proposals may forward the same within 45 days of the date of publication of this Order in the Official Gazette to the Export Inspection Council of India, Pragati Tower, 11th Floor, 26-Rajendra Place, New Delhi-110 008 in writing:—

PROPOSALS

14. (1) Fresh and Processed Fish and Fishery Products shall be subject to quality control prior to export;

15. (2) The type of quality control shall be in accordance with the proposed Export of Fresh & Processed Fish and Fishery Products (Quality Control & Inspection) Rules, 1994 as set out in the Annexure-I appended to this Order.

16. (3) The specifications as set out in Schedule-I as appended to this Order shall be the standard specifications for Fresh & Processed Fish and Fishery Products; and

17. (4) Prohibit the export of Fresh & Processed Fish and Fishery Products in the course of International trade unless they are produced and manufactured in a unit approved by the Export Inspection Agency established under Section 7(i) of the Export (Quality Control & Inspection) Act 1963.

SCHEDULE-I

19. Specification for Fresh & Processed Fish and Fishery products recognised as per Section 6 (c) of the Export (Quality Control & Inspection) Act 1963 shall be—

20. (a) National standards of the importing countries;

Or

(b) Contractual specifications agreed to between the foreign buyer and the exporter provided

the same is satisfying the health requirements of the importing country;

21. (c) In the absence of (a) or (b) above, the minimum specifications notified in this order as Appendix to this Schedule;

22. (d) In the case of any Fresh & Processed Fish and Fishery Products for which no standard is available at (a), (b) & (c) above, the standard formulated by an Expert Committee consisting of the following members shall be made applicable:—

- Representative from Export Inspection Agency (Convenor).
- Representative from the Marine Products Export Development Authority.
- Representative from the trade.

Appendix to Schedule-I

SPECIFICATIONS

I. SPECIFICATIONS FOR SHRIMPS/PRAWNS

(a) General.—Appearance and colour shall be characteristic of fresh/freshly cooked shrimps/prawns as the case may be. The material shall be reasonably free from dehydration, discolouration and black spot. The material shall not show any sign of deterioration and shall be free from off odour and foreign odour. The texture of meat shall be soft and consistent and shall have characteristic flavour of Fresh/Cooked Shrimps/Prawns. The product shall be free from extraneous matter.

(b) Bacteriological	Fresh/ Chilled/ Frozen	Cooked Boiled
(1) Total Plate count at 37°C per gm. maximum.	10,00,000	1,00,000
(2) E. Coli count per gm. max.	20	Nil
(3) Coliform by MPN per g.	Less than 10	Less than 10
(4) Coagulase positive staphylococcus per gm. max.	100	100
(5) Salmonella & S. arizona	Negative	Negative

II. SPECIFICATIONS FOR LOBSTERS OF ANY TYPE

(a) General.—Appearance and colour shall be characteristic of fresh/freshly cooked lobsters as the case may be. The material shall be reasonably free from dehydration, discolouration and extraneous matter. The product shall not show any sign of deterioration. The product shall be free from off odour and any foreign odour. The material shall be free from extraneous matter like sand, dirt, etc. The material shall be free from eggs unless permitted by the buyer. Lobsters of uniform

size shall be packed together. Texture of the meat shall be soft and consistent.

(b) Bacteriological	Fresh/ Chilled/ Frozen	Cooked/ Boiled
(1) Total Plate Count at 37°C per gm. maximum.	5,00,000	1,00,000
(2) E. Coli per gm. maximum	20	Nil.
(3) Coliform by MPN per gm.	Less than 10	Less than 10
(4) Coagulase positive staphylococcus per gm. max :	100	100
(5) Salmonella & S. arizona	Negative	Negative

III. SPECIFICATION FOR CEPHALOPODS (CUTTLEFISH, SQUID, OCTOPUS ETC.,) AND THEIR BODY PARTS INCLUDING ROES.

(a) General.—Cephalopods of different varieties shall not be packed together. Material of uniform colour and size shall be packed together. The product shall be clean and shall have characteristic appearance, colour and odour of fresh/freshly cooked cephalopods. The product shall be reasonably free from dehydration discolouration and extraneous matter. The product shall not show any sign of deterioration and shall be free from off odour and any foreign odour. The texture of meat shall be soft and consistent.

(b) Bacteriological	Fresh/ Chilled/ Frozen	Cooked/ Boiled
(1) Total Plate Count at 37°C per gm. maximum	5,00,000 2,00,000 for products meant for raw consumption	1,00,000
(2) E. Coli count per gm. max :	20	Nil.
(3) Coliform by MPN per gm.	Less than 10	Less than 10
(4) Coagulase positive staphylococcus count per gm. maximum.	100	100
(5) Salmonella & S. arizona	Negative	Negative

IV. SPECIFICATIONS FOR BONY FISHES—WHOLE, DRESSED, FILLETS OR ANY OTHER TYPE

(a) General.—Fishes/Fillets of uniform size and colour shall be packed together. Fishes/Fillets of different species shall not be packed together. The products shall be clean and shall have characteristic appearance, colour and odour of fresh/freshly cooked fishes. The products shall be free

from dehydration and discolouration. The products shall not show any sign of deterioration and shall be free from off odour and any foreign odour. The products shall be free from softening of texture and any objectionable extraneous matter.

(b) Bacteriological	Fresh/ Chilled/ Frozen	Cooked/ Boiled
(1) Total Plate Count at 37°C per gm. maximum.	5,00,000	1,00,000
(2) E. Coli per gm. maximum	20	Nil
(3) Coliform by MPN per gm.	Less than 10	Less than 10
(4) Coagulase positive staphylococcus per gm.	100	100
(5) Salmonella & S. arizonae	Negative	Negative

V. SPECIFICATIONS FOR CRAB AND CRAB MEAT.

(a) General.—Crab|Crab Meat of uniform colour shall be packed together. Body meat and claw-meat shall be packed separately or as sandwich pack or any other manner as required by the buyer. The material shall be clean having characteristic appearance, colour and odour of Fresh|freshly cooked crabs as the case may be and shall not have deterioration, off odour or any foreign odour. The products shall be reasonably free from dehydration, discolouration and objectionable extraneous matter and shall be soft and consistent.

(b) Bacteriological	Fresh/ Chilled/ Frozen	Cooked/ Boiled
(1) Total Plate Count at 37°C per gm. maximum	10,00,000	2,00,000
(2) E. Coli count per gm. maximum	20	20
(3) Coliform by MPN per gm.	Less than 10	Less than 10
(4) Coagulase positive staphylococcus per gm. max :	100	100
(5) Salmonella & S. arizonae	Negative	Negative

Note :

- (1) Crab dipped in boiled water for the purpose of extracting meat shall not be treated as Cooked variety.
- (2) Cooked crabmeat shall be prepared by boiling the eviscerated and cleaned crabs for sufficient length of time make it fit for direct consumption.

VI. SPECIFICATIONS FOR WHELK|WHELK PRODUCTS.

(a) General.—Appearance, colour and odour shall be that of Fresh|Cooked whelk as the case may be. The products shall reasonably be free from dehydration and discolouration and shall not have

any sign of deterioration, off odour or any foreign odour. The products shall be free from extraneous matter and shall not show grittiness. Texture shall be soft and consistent of whelk meat shall be reasonably free from shell or shell pieces.

(b) Bacteriological	Fresh/ Chilled/ Frozen	Cooked/ Boiled
(1) Total Plate Count at 37°C per gm. maximum.	10,00,000	2,00,000
(2) E. coli count per gm. max :	20	Nil.
(3) Coliform by MPN per gm.	Less than 10	Less than 10
(4) Coagulase positive staphylococcus count per gm. maximum.	100	100
(5) Salmonella & S. arizonae	Negative	Negative

Note : The Whelk treated with hot water for removing the meat from the shell shall be treated as raw.

VII. SPECIFICATIONS FOR CLAM|MUSSEL MEAT.

(a) General.—Appearance and colour of the product shall be characteristic of Fresh|Cooked Clam|Cooked mussel as the case may be. The product shall reasonably be free from dehydration discolouration. The products shall have characteristic odour of fresh|cooked clam|mussel. The product shall not show any sign of deterioration. The product shall be free from off odour, foreign odour, sand (grittiness detected by chewing) and objectionable foreign matter. The texture of meat shall be soft and consistent.

(b) Bacteriological	Fresh/ Chilled/ Frozen	Cooked/ Boiled
(1) Total Plate Count at 37°C per gm. maximum	10,00,000	20,00,000
(2) E. coli count per gm. max :	20	Nil.
(3) Coliform by MPN per gm.	Less than 10	Less than 10
(4) Coagulase positive staphylococcus count per gm. maximum	100	100
(5) Salmonella & S. arizonae	Negative	Negative

Note : Clam|Mussel treated with hot water for opening the shell and the meat then picked shall not be treated as cooked/boiled variety.

VIII. SPECIFICATIONS FOR PRAWNS (SHRIMPS) CANNED IN BRINE OR IN ANY OTHER INTERNATIONALLY APPROVED MEDIUM OR DRY PACK

1. Raw material :

1.1 The raw material used for preparation of Prawns (Shrimps) canned in brine shall be fresh, sound, sholesome, properly cleaned and the from entrails.

1.2 Only refined salt conforming to IS : 594—1962 shall be used.

2. Cans :

2.1 The material shall be packed in suitable internally and uniformly lacquered cans. The cans may also be lacquered externally subject to agreement between the purchaser and the processor. The lacquer used shall be such that it does not impart any foreign unpleasant taste and smell to the contents of the can and does not peel off during processing and storage. The lacquer shall not be soluble in brine to any extent. The can exterior shall be free from major dents, rust, perforations and seam distortions.

2.2 The cans after sealing hermetically shall not show leaking, panelling or swell. The interior of the can on opening shall not show any visible black discolouration, rust or pitting and the inside lacquer shall be in good condition.

3. Brine :

3.1 The brine, if used shall be clear and shall not be discoloured.

4. Packing and Labelling :

4.1 Only material of the same species shall be packed in a can.

4.2 The labels, if used, shall be in accordance with the rules and regulations of the country to which the material is to be exported.

5. Drained weight and size grade :

5.1 The net drained weight of contents shall not be less than the declared weight.

5.2 The size count (Number of pieces per unit weight) shall conform to the size grade declared on the can.

6. Organoleptic Quality :

6.1 The contents of the can on opening shall present a good appearance and shall not display any appreciable disintegration. Pieces from which portions have separated out would be treated as disintegrated shrimps.

6.2 The surface of the prawns shall not appear slimy to the touch. The meat shall be soft but firm and shall not crumble to granular forms when pressed between fingers.

6.3 The prawn pieces shall not appear to be pressed together and it should be possible to separate the pieces easily. The pieces shall be of uniform size and shall be clean and free from loose hanging pieces of meat.

6.4 The material shall have the odour and flavour of fresh and cooked prawn meat and shall be free from scorched, bitter or any other objectionable flavour.

6.5 The material shall be free from pale bleached colour with a greenish yellow tint indicative of pre-processed spoilage. The material shall also be free from any black discolouration.

6.6 The material shall be free from sand, dirt, insect, hair or any other extraneous matter. It shall be reasonably free from bits of veins, shell particles and pieces of appendages.

6.7 The material shall be free from any poisonous and deleterious substances.

6.8 The cans on opening shall not give any odour, indicative of bacterial spoilage, shall not show liquefaction of contents and shall not show blackening.

6.9 The product shall also confirm to the following requirements :

Sl. No.	Characteristics	Requirements	Methods of Test Ref : To	
			Appendix In IS : 2236-1958**	Appendix In IS : 2168-1962*
1	2	3	4	5
(i)	Vacuum of the can in mm., Min.	100	A	—
(ii)	Head space of the can in mm.	5.0 to 7.5	—	B
(iii)	Drained weight of the contents of the can, as percentage by weight of the water capacity of the can, min.	64	B	—
(iv)	Sodium chloride in brine per cent (W/V) max.	3.5	C	—
(v)	Acidity of brine as citric (anhydrous) per cent (W/V)	0.06 to 0.20	D	—
(vi)	Arsenic, parts per million, max :	1	—	E
(vii)	Lead, Parts per million max :	5	—	D
(viii)	Copper, parts per million, max :	10	—	E
(ix)	Zinc, parts per million, max :	50	—	F
(x)	Tin, parts per million, max :	250	—	G

*Specification for pomfret canned in oil.

**Specification for prawns/shrimps canned in Brine (First Revision)

7. Bacteriological Requirements :

7.1 The initial incubation of the sampled cans shall be done at 37°C for seven days or 35°C for ten days or equivalent combination. After this incubation, necessary quantity of the liquid portion is aseptically pipetted out and inoculated into thioglycollate cystine broth and incubated at 37° for 48 hours. The incubated broth shall not show bacterial growth.

8. Coding :

8.1 The cans shall be embossed with the markings of grade, size, drained weight, name of the manufacturer or his factory code, year, month and batch of manufacture. An illustration for embossing the code in the abbreviated form is given below :

T 5 X

4 B05

T5 stands for 'Tiny' packed with 50z. drained weight. 'X' stands for the name of the manufacturer in the abbreviated form or the factory code, '4' stands for the year of manufacture, and in this illustration it signifies the year 1994. 'B' stands for the month of manufacture (here it signifies the month of February) and '05' stands for the date of manufacture during the month. In case PUD material is used for canning, the letter 'U' shall be embossed prior to the marking for size grade. For the purpose of denoting the size grade and the drained weight, the following nomenclature shall be followed :

No nomenclature	Count/100 gms.	Abbreviation
Colonel (Supreme Jumbo)	Below 8	C/SJ
Jumbo	9 to 13	J
Large	14 to 22	L
Medium	23 to 36	M
Small	37 to 63	S
Tiny	64 to 102	T
Cocktail/Mini/Salad	103 to above	CT/MI/SD
Broken/Whole & Broken	No limit	B/WB

* "Pack having than 10 per cent broken pieces by weight irrespective of the total number of pieces in the can shall be treated as 'Broken'. Any piece showing less than 4 segments shall be treated as broken.

(B) Drained Weight :

Except in the case of 4.5 oz. pack, which being the standard pack, the actual drained weight shall be embossed in oz. on the cans.

(C) The month of manufacture shall be designated as—

Month	Abbreviation	Month	Abbreviation
January	A	July	G
February	B	August	H
March	C	September	J
April	D	October	K
May	E	November	L
June	F	December	M

IX. SPECIFICATION FOR CRAB MEAT CANNED IN BRINE OR ANY OTHER INTERNATIONALLY APPROVED MEDIUM.

1. Raw material :

1.1 The meat used for canning shall be obtained from healthy, freshly caught, crabs of the species scylla serrate, portunus pelagicus, neptunus pelagicus and neptunus sanguinolentus.

2. Cans :

2.1 The material shall be packed in suitable internally and uniformly lacquered cans. The cans may also be lacquered externally subject to agreement between the purchaser and the processor. The lacquer used shall be such that it does not impart any foreign unpleasant taste to the contents of the can and does not peel off during processing and storage. The lacquer shall not be soluble in brine to any extent. The can interior shall be free from major dents, rust, perforations and seam distortions.

2.2 The cans after sealing hermetically shall not show leaking, panelling or swell. The interior of the can on opening shall not show any visible black discolouration, rusting or pitting. The inside lacquer shall be in good condition.

3. Brine :

3.1 Vacuum dried salt or common salt conforming to IS : 594-1962 shall be used for preparing brine. The sodium chloride content of the brine, if used, shall not exceed 2 per cent W/V. Max :

3.2 Acidity of brine as citric acid (Anhydrous) shall be 0.20 per cent W/V. Max :

4. Packing and Labelling :

4.1 Crab meat shall be packed using parchment paper lining.

4.2 The body meat and claw meat of the crab shall be packed according to the terms of contract agreed upon between the buyer and seller.

In the absence of contractual specifications, the claw meat shall be packed on the top and at the bottom in distinctly separate layers.

4.3 Only the meat of one species of crab shall be packed in a particular can. The meat obtained from crabs caught from back waters and sea shall not be mixed or packed in a particular can.

4.4 Word 'Produce of India' should be embossed on the tin.

5. Drained Weight :

5.1 The net water capacity of the can shall be as per the requirements of the importing country.

5.2 The drained weight of the meat shall not be less than the declared weight.

6. Requirements for finished products

6.1 The content of the can on opening shall present a characteristic colour and odour of crab meat and shall not give any foreign odour.

6.2 The material shall be free from scorched, bitter or any objectionable flavour.

6.3 The material shall be free from stains, dirt, insect, hair or any other extraneous. It shall be free from veins, membrane, shell particles and pieces of appendages.

6.4 The material shall be free from bluish colour.

6.5 The material shall be free from any poisonous and deleterious substances.

6.6 Crab meat canned in brine should conform to the following requirements also :

TABLE-I : REQUIREMENTS FOR CRAB MEAT CANNED IN BRINE

Sl. Characteristic No.	Requirement	Method of test, Ref. to Appendix of	
		IS : 7143*	IS : 2236**
		1973	1968
(1) Vacuum in can in mm. min.	150	—	A
(2) Sodium Chloride in brine per cent by weight, max:	2%	—	C
(3) Acidity of brine as citric acid (anhydrous) per cent (W/V), max :	0.2%	—	D
(4) Acid insoluble ash, per cent by weight max :	2%	A	—

* Specifications for Crab Meat canned in brine.

**Specifications for prawns/shrimps canned in brine (First revision).

TABLE-II : LIMITS OF METALLIC IMPURITIES IN CRAB MEAT CANNED IN BRINE

Sl. Characteristic No.	Requirement	Method & test Ref. to Appendix In IS : 2168 1971*
(1) Arsenic, ppm. max :	1	B
(2) Lead, ppm. max:	5	C
(3) Copper, ppm, max:	10	D
(4) Zinc ppm. max:	50	E
(5) Tin, ppm, max :	250	F

*Specification for pomfret canned in oil (First revision)

7. Bacteriological Requirements :

The initial incubation of the sampled cans shall be done at 37°C for 7 days or at 35°C for 10 days equivalent combination After this initial incubation, the brine of the cans, on inoculation into thioglycollate cystine broth and incubation at 37°C for 48 hours, shall not show any sign of bacterial growth.

8. Coding :

8.1 The cans shall be embossed with the markings of the drained weight, name of the manufacturer or his factory code and year, month and date of manufacture. An illustration for embossing the code in the abbreviated form is given below :

C B 5 X

4 B05

In the above illustration "CB" stands for Crab Meat canned in brine "5" stands for drained weight and, in this illustration, it signifies 5 oz. drained weight "X" stands for the name of the manufacturer in the abbreviated form or his factory code "4" stands for the year of the manufacturer and in this illustration, it signifies the year 1994. "B" stands for the month of manufacture and, in this illustration, it signifies month of February.

“05” stands for the date of manufacture during the month. The months of manufacture shall be designated as :

Month	Abbrevia- tion	Month	Abbrevia- tion
January	A	July	G
February	B	August	H
March	C	September	J
April	D	October	K
May	E	November	L
June	F	December	M

8.2 Drained Weight :

Except in the case of 4.5 oz. pack, which being the standard pack, the actual drained weight shall be embossed in oz. on the cans.

Annexure-I

0. In exercise of the powers conferred by section 17 of the Export (Quality Control & Inspection) Act, 1963 (22 of 1963) as amended in 1984 and in supercession S.O. No. 1153(A) dated 9-4-1988 viz ; Export of Frozen Fish and Fishery Products (Quality Control & Inspection) Rules, 1987 and S.O. No. 863 dated 12-2-1983 viz ; Export of Canned Fish and Fishery Products (Quality Control & Inspection) Rules, 1963 and S.O. No. 953 dated 30-3-1987 viz ; Export of Frozen Clam Meat (Quality Control & Inspection) Rules 1987, the Central Government hereby makes the following rules, namely :—

1. Short title and commencement —

These rules may be called Export of Fresh & Processed Fish and Fishery Products (Quality Control and Inspection) Rules 1994. They shall come into force on the date on which they are published in the Official Gazette ;

2. For the purpose of this order unless the context otherwise requires, the following definitions shall be applicable :

2.1 ‘Act means’—The Export (Quality Control & Inspection) Act 1963 (22 of 1963) as amended in 1984.

2.2 ‘Agency means’—Any one of the Export Inspection Agencies at Bombay, Calcutta, Cochin, Delhi & Madras established under Section 7 of the Act.

2.3 ‘Council means’—Export Inspection Council established under Section 3 of the Export (Quality Control & Inspection) Act 1963.

2.4 ‘Fishery Products’ means—All seawater or freshwater animals or parts thereof including their roes, but excluding frogs.

2.5 ‘Aquaculture Products’ means all fishery products born and raised in controlled conditions until placed on the market as a foodstuff. However, seawater or freshwater fish or crustaceans caught in their natural environment when juvenile and kept until they reach the desired commercial size for human consumption are also considered to be aquaculture products. Fish and crustaceans of commercial size caught in their natural environment and kept alive to be sold at a later date are not considered to be aquaculture products if they are merely kept alive without any attempt being made to increase their size or weight;

2.6 ‘Chilling’ means the process of cooling fishery products to a temperature approaching that of melting ice.

2.7 ‘Fresh products’ means any fishery product whether whole or prepared, including products packaged under vacuum or in a modified atmosphere, which have not undergone any treatment to ensure preservation other than chilling.

2.8 ‘Prepared Products’ Means any fishery products which has undergone an operation affecting its anatomical wholeness, such as gutting, heading, slicing, filleting, chopping etc.

2.9 ‘Processed Products’ means any fishery product which has undergone a chemical or physical process such as the heating, smoking, salting, dehydration or marinating, chilling, frozen etc. whether or not associated with other foodstuffs or a combination or these various processes.

2.10 ‘Preserve’ means the process whereby products are packaged in hermetically sealed containers and subjected to heat treatment to the extent that any micro-organisms that might proliferate are destroyed, or inactivated, irrespective of the temperature at which the product is to be stored.

2.11 ‘Frozen Products’ means any fishery product which has undergone a freezing process to reach a core temperature of -18°C or lower after temperature stabilization.

2.12 'Packaging' means the procedure of protecting fishery products by a wrapper, a container or any other suitable device.

2.13 'Batch'/'Code' means the quantity of fishery products processed under practically identical circumstances during a discrete period of time, however, not exceeding one calendar day.

2.14 'Consignment' means the quantity of fishery products bound for one customer in the country of destination and conveyed by one means of transport only.

2.15 'Means of Transport' means those parts set aside for goods in automobile vehicles, rail vehicles and aircraft, the holds of vessels, and containers for transport by land, sea or air.

2.16 'Competent Authority' means any one of the Export Inspection Agencies at Bombay, Calcutta, Cochin, Delhi and Madras established under Section 7 of the Export (Quality Control & Inspection Act 1963 to carry out veterinary checks..

2.17 'Establishment' means any premises where fishery products are prepared, processed, chilled, frozen packaged or stored.

2.18 'Clean Seawater' means seawater or briny water which is free from microbiological contamination, harmful substances and/or toxic marine plankton in such quantities as may affect health and safety aspect of fishery products and which is used under the conditions laid down in this notification.

2.19 'Factory Vessel' means any vessel on which fishery products undergo one or more of the following operations followed by packaging : filleting, slicing, skinning, mincing, freezing or processing.

The following are not deemed to be 'factory vessels':

- fishing vessels in which only shrimps and molluscs are cooked on board;
- Fishing vessels on board which only freezing is carried out.

3. Basis of Compliance—It is the primary responsibility of the industry to ensure that the fresh and processed fishery products intended for export are handled, processed at all stages of production, storage and transport under proper hygienic conditions so as to meet the health requirements laid down under the Rules of this order and that the product conform to the specifications

given in Schedule-I of this Notification as recognised by the Central Govt. under Section 6 of the Act and the same shall be further ensured by the recognised competent authority that the producers and manufacturers comply with the requirements, by regular monitoring of the establishments as per the control measures prescribed in Clause 13 & 13.1 and as amended by the Council from time to time.

4. The fresh and processed fish and fishery products for export shall be subjected to the following hygiene rules.

4.1. They must have where appropriate been appropriate, handled for bleeding, heading, gutting and removal of fins, chilled or frozen on board vessels in accordance with prescribed hygiene rules.

4.1 They must have where appropriate been handled in factory vessels approved by the competent authority as per and in accordance with the requirements specified in Chapter I.

4.2 During and after landing they must have been handled in accordance with Chapter-II.

4.3 They must have been handled and, where appropriate, packaged prepared, processed, frozen, defrosted or stored hygienically in establishments approved in accordance with Chapter-III and Chapter-IV.

4.4 They must have undergone health check in accordance with Chapter-V.

4.5 They must have been appropriately packaged in accordance with Chapter-VI.

4.6 They must have been given an identification mark in accordance with Chapter-VII.

4.7 They must have been stored and transported under satisfactory conditions of hygiene in accordance with Chapter-VIII.

5. Where gutting is required from a technical and commercial view point it must be carried out as quickly as possible after the products have been caught or landed.

6. The aquaculture products shall be subject to the following conditions :

6.1 They must have been beheaded, deshelled, gutted, cleaned, deveined etc. (preprocessed) under proper conditions of hygiene. They must not have been soiled with earth, slime of faces or otherwise contaminated. If not processed immediately after having pre-processed they must have been chilled.

6.2 They must in addition, comply with the appropriate requirements laid down under 4.3 to 4.7.

7. Fishery products for export alive shall at all times be kept under most suitable conditions.

8. The following products shall be forbidden—

(i) Poisonous fish of the following families :

— Tetra odontidae, Molidae, Diodontidae, Canthigasteridae.

(ii) Fishery products containing biotoxins such as ciguatera toxins or muscle paralyzing toxins.

9. The industry shall ensure that persons responsible for the establishment take all necessary measures so that at all stages of production of fish products the specifications are complied with and to that end the said persons must carry out their own checks based on the following principles :

9.1 Identification of critical points in their establishment on the basis of the manufacturing process used.

9.2 Establishment and implementation of methods for monitoring and checking such critical points.

9.3 Taking samples for analysis in an approved laboratory by the recognised competent authority for the purpose of checking the cleaning and disinfection methods and for the purpose of checking compliance with the standards established in this notification.

9.4 Keeping a written record or record registered in indelible manner of the preceding points with a view to submitting them to the competent authority. The results of the different checks and tests will in particular be kept for a period of at least 2 years.

9.5 Detailed rules for application of this clause has been given in Chapter-IX.

9.6 The establishment shall have competent and qualified technologist duly approved by the competent authority to conduct own checks and allied duties referred at clause 9 above.

9.6.1 The person responsible for the establishment shall possess one of the qualifications and experience training as the case may be.

(i) Graduate|Post Graduate in Fishery Science, Fishery Management, Industrial Fisheries or Fish processing;

(ii) (a) Graduate|Post Graduate in Marine Biology Fishery Biology, Microbiology, Chemistry, Biochemistry, Bioscience or Food Processing Technology;

and

(b) One year experience in Fish Processing and Quality Control or Training for

minimum 6 months duration in a Government recognised institute in Fish Processing and Quality Control.

10. If the results of own checks or any information at the disposal of the persons responsible referred to above reveal the risk of health or suggest that one might exist, appropriate measures shall be taken under Official supervision of the recognised competent authority.

11. Having satisfied that the establishment|factory vessel meet the requirements with regard to the nature of the activities they carry out the competent authority shall accord approval to such establishments|factory vessel. If the establishment|factory vessel decides to carry out activities other than those for which it has received approval, specific approval from competent authority shall be obtained for that purpose.

12. The competent authority may seek the advice of Experts from Marine Products Export Development Authority and Seafood Exporters' Association of India|Industry in the matter of approval of establishment|factory vessel.

12.1 Recognised competent authority shall take necessary measures if the requirements cease to be met.

12.2 The recognised competent agency shall draw up a list of the approved establishments|factory vessels each of which shall have an official number and the recognised competent authority shall notify appropriate authorities of its list of approved establishments|factory vessel and any subsequent change thereof.

13. The inspection and monitoring of establishments|factory vessel shall be carried out regularly under the responsibility of the recognised competent authority which shall at all times have a free access to all parts of the establishments|factory vessel and records pertaining application of this notification in order to ensure compliance with the requirements of this notification.

13.1 If such inspections and monitoring reveal that the requirements of this notification are not being met the recognised competent authority shall take appropriate action.

14. For establishments|factory vessels already operating in valid approval under QCIA|IPQC as per the S.O. No. 1153 & 1153(A) dated 9-4-1988, derogations may be granted on specific applications. Such applications for derogations must be accompanied by a work plan and programme indicating the period within which it will be possible for them to comply with the requirements of this notification. The period within which the establishment|factory vessel declares to comply the requirements should not, however, exceed the period

prescribed by the competent authority based on the requirements of the importing countries, if any.

14.1 Derogation shall be considered on any requirements specified in this notification provided the purpose for which such requirements are made, is otherwise taken care of as evidenced by specific section plan record/documentated proof which can be verified.

14.2 The competent authority may seek the advice of the experts from Marine Products Export Development Authority and Seafood Exporters Association of India/Industry for action at 14.1 above.

15. Certification :

On request from the processor/exporter the competent authority shall issue Health Veterinary Certificate in the prescribed proforma after satisfying that the Fresh and Processed Fish and Fishery Products are processed in approved establishments/factory vessel having valid approval number and after satisfying that the consignments comply with the requirements of the notification.

15.1 The competent authority shall also issue such other certificates on request after satisfying that the requirements of the relevant standards are met.

16. Inspection fee :

16.1 A fee of Rs. 2000 shall be paid by the processor along with the application for approval of the establishment/factory vessel as per Clause No. 11 of this notification. An annual fee being not more than 0.2 per cent of FOB value of exports from the processing unit to be collected on quarterly basis for monitoring in process quality control as well as any other service including Health/Veterinary certification as may be required.

17. Appeal :

17.1 Any person aggrieved by :—

- (i) Decision of the competent authority not to accord approval as per Rule 11 of this notification;
- (ii) Decision of the Competent Authority to withdrawn approval as per Rule 12.1 and 13.1 of this notification;
- (iii) Refusal of Competent Authority not to issue Health/Veterinary Certificate as per Rule 15 of the notification :—

may prefer an appeal within 10 days of receipt of such communication to an Appellate Authority appointed by the Central Government.

17.2 At least two-thirds of the total membership of the Appellate Authority shall consist of non-officials.

17.3 The quorum of the Panel shall be three.

17.4 The appeal shall be disposed of within 15 days of receipt.

CHAPTER I

CONDITIONS APPLICABLE TO FACTORY VESSELS

I. Conditions concerning design and equipment.

1. The minimum requirements for factory vessels are as follows :

1.1 A reception area set aside for taking fishery products on board, designed and arranged into pounds or pens that are large enough to allow each successive catch to be separated. The reception area and its movable parts must be easy to clean. It must be designed in such a way as to protect the products from the sun of the elements and from any source of dirt or contamination.

1.2 A system for conveying fishery products from the reception area to the work area that conforms with rules of hygiene;

13. Work area that are large enough for the preparation and processing of fishery products in proper conditions of hygiene. They must be designed and arranged in such a way as to prevent any contamination of the products;

1.4 Storage areas for the finished products that are large enough and designed so that they are easy to clean. If a waste processing unit operates on board a separate hold must be designated for the storage of these by-products;

1.5 A place for storing packaging materials that is separate from the product preparation and processing areas;

1.6 Special equipment for pumping waste of fishery products that are unfit for human consumption either directly into the sea or, where circumstances so require, into a watertight tank reserved for that purpose. If waste is stored and processed on board with a view to cleaning, separate areas must be allocated for that purpose;

1.7 Sufficient supply of potable water or pressurized clean sea water shall be provided. The sea water intake must be situated in a position where it is not possible for the water being taken into be affected by discharges into the sea of waste water, waste and engine coolant outlets;

1.8 A suitable number of changing rooms, wash basins and toilets, the latter not opening directly onto areas where fishery products are prepared, processed or stored. The wash basins must be equipped with appliances for washing and drying

the hands that comply with hygiene requirements; the wash basin taps must not be hand-operable.

2. Areas used for the preparation and processing or freezing/quick-freezing of fishery products must have :

2.1 a non-slip floor that is also easy to clean and disinfect and equipped for easy drainage of water. Structures and fixtures must have limber holds that are large enough not to be obstructed by fish waste and to allow water to drain freely;

2.2 walls and ceilings that are easy to clean, particularly where there are pipes, chains or electricity conduits;

2.3 the hydraulic circuits must be arranged or protected in such a way as to ensure that it is not possible for any leakage of oil to contaminate fishery products;

2.4 adequate ventilation and, where necessary, proper vapour extraction;

2.5 adequate lighting;

2.6 appliances for cleaning and disinfecting tools, equipment and fittings;

2.7 appliances for cleaning and disinfecting the hands with taps that are not hand-operable and with single use towels.

3. Equipments and tools such as tables, cutting branches, containers, conveyors, gutting or filleting machines, etc. must be resistant to seawater corrosion, easy to clean and disinfect and well-maintained.

4. Factory vessels which freeze fishery products must have:

4.1 a refrigeration plant sufficiently powerful to lower the temperature rapidly so as to achieve a core temperature that complies with the specifications of this notification.

4.2 refrigeration plants sufficiently powerful to keep fishery products in the storage holds at a temperature that complies with the specifications of this notification. The storage holds must be equipped with an automatic temperature recording system placed so that it can easily be read.

II. Conditions of hygiene relating to on board handling and storage of fishery products:—

1. A qualified person on board the factory vessel must be responsible for applying good fishery products manufacturing practices. That person shall have the authority to ensure that the provisions of this notification are applied and shall make available to inspectors the programme for inspecting and checking critical points as applied on board, a register containing that person's comments

and the temperature recording that may be required.

2. The general conditions of hygiene applicable to areas and equipments shall be those laid down in Chapter III, Section II.
3. The general conditions of hygiene applicable to staff shall be those laid down in Chapter III, Section II-2.
4. Heading, gutting and filleting must be carried out under the conditions of hygiene laid down in Chapter IV, Sections I (2), (3) and (4).
5. On-board processing of fishery products must be carried out under the conditions of hygiene laid down in Chapter IV, Section III, IV and V.
6. Fishery products must be wrapped and packaged under the conditions of hygiene laid down in Chapter VI.
7. On-board storage of fishery products must be carried out under the conditions of hygiene laid down in Chapter VIII, para 1 and 2.

CHAPTER—II

REQUIREMENTS DURING AND AFTER LANDING

1. Unloading and landing equipment must be constructed of material which is easy to clean and disinfect and must be kept in a good state of repair and cleanliness.

2. During unloading and landing, contamination of fishery products must be avoided. It must in particular be ensured that;

2.1 —unloading and landing operations proceed rapidly;

2.2 —fishery product are placed without unnecessary delay in a protected environment at the temperature required on the basis of the nature of the product and, where necessary, in ice in transport, storage or in an establishment;

2.3 —equipment and handling practices that cause unnecessary damage to the edible parts of the fishery products are not authorized.

3. Parts of auction or wholesale markets where fishery products are displayed for sale must :

3.1 be covered and have walls which are easy to clean;

3.2 have waterproof flooring which is easy to wash and disinfect and laid in such a way as to facilitate the drainage of water and have a hygiene waste water disposal system;

3.3 be equipped with sanitary facilities with an appropriate number of wash basins and flush lavatories. Wash basins shall be supplied with materials for cleaning the hands and single use hand-towels;

3.4 be well lit to facilitate the inspection of fishery products;

3.5 when they are used for display or storage of fishery products, not be used for other purposes; vehicles emitting exhaust fumes which may impair the quality of the fishery products not to be admitted to markets; undesirable animals must not be admitted;

3.6 be cleaned regularly and at least after each sale, crates must, after each sale, be cleaned and rinsed inside and outside with potable water or clean seawater; where required, they must be disinfected;

3.7 have displayed in a prominent position signs prohibiting smoking, spitting, eating and drinking;

3.8 have facilities to provide adequate water supplies;

3.9 have special watertight receptacles made of corrosion resistant materials for fishery products which are unfit for human consumption;

4. After landing or, where appropriate, after first sale, fishery products must be transported without delay at temperature of melting ice.

5. The general conditions of hygiene laid down in Chapter III, Section II, with the exception of point 2.1.1 shall apply *mutatis mutandis* to the markets in which fishery products are displayed for sale or stored.

6. The wholesale markets in which fishery products are displayed for sale or stored shall be subject to the same conditions as those laid down in points 3 and 5 of this Chapter and to those set out in points 2, 11, 12, of Section I of Chapter III.

7. The general conditions of hygiene laid down in Chapter III, Section II shall apply *mutatis mutandis* to wholesale markets.

CHAPTER—III

I. GENERAL CONDITIONS RELATING TO PREMISES, BUILDING AND EQUIPMENTS

1. Premises and building :

1.1 The immediate approaches of the processing areas shall be concreted or tarred or turfed to prevent wind blown dust.

1.2 The processing establishment shall be housed in a building of permanent nature, affording sufficient protection from normal climatic hazards like wind blown dust and rain and shall be of sufficient size for work to be carried out under adequate

hygienic conditions. Their design and layout shall be such as to preclude contamination of the product. Clean and contaminated parts of the building shall be properly separated.

1.3 The food handling areas shall be completely separated from the area used for residential purpose.

1.4 The layout of different sections shall be in such a way as to facilitate the smooth and orderly flow of work to prevent possible cross contamination.

1.5 There should be adequate natural or artificial lighting. The bulbs and tubes should have protective covering.

1.6 There shall be adequate facilities for natural or mechanical ventilation system to provide fresh air and where necessary good steam and water vapour extraction facilities shall be provided. Ventilation opening shall be provided with fly-proofing arrangements.

2. Fly-proofing, vermin and animal control :

2.1 The proceeding areas including the raw material receiving and storing area shall be provided with effective fly-proofing arrangements. Suitable steps shall also be taken to prevent the entry of insects, rodents, birds and animals into the processing area.

3. Receiving area :

3.1 There shall be a raised platform to unload the raw material before being taken to the raw material receiving area. The sides and top of this platform shall be sufficiently protected from extraneous contamination.

3.2 The area in which the raw-material is received and stored shall be so separated from the area in which the finished product is prepared or packed as to eliminate contamination.

4. Ceiling, wall and floor of work rooms :

4.1 The floor of the food handling area shall be water proof, easy to clean and disinfect and laid down in such a way as to facilitate the drainage of the water easily or provided with equipment to remove water. There shall be no water stagnation on the floors.

4.2 The internal walls of the food handling area shall be durable and have smooth surface which are easy to clean, and impermeable, water-proof and light coloured.

4.3 Walls shall be free from projection and all pipes and cables shall be nearly covered.

4.4 Wall to wall and wall to floor junctions shall be rounded off to facilitate proper cleaning.

4.5 Ceiling shall be free from cracks and open joints and shall be smooth, water proof, lighted coloured and easy to clean.

4.6 All doors and windows shall be durable and made of corrosion resistant material and shall be self closing type and easy to clean with fly proofing arrangements.

4.7 All window sills shall be sloping inwards.

4.8 All entry points into the processing area shall be provided with feet washing pit of suitable size. The pit shall be provided with potable water and disinfectant. The stagnant water shall be changed at frequent intervals.

4.9 All entry points into the processing area shall be provided with adequate facilities for cleaning and disinfecting hands.

4.10 Instruments and working equipments such as tables, containers, conveyor belts, knives and other utensils used shall be of smooth corrosion resistant materials, easy to clean and disinfect.

4.11 Utensils used for inedible or contaminated materials shall be identified by specific mark or colour or shape and shall not be used for handling edible products. Adequate waste receptacles shall be provided for frequent removal of waste from the working areas.

4.12 Ice crusher or floke ice machine shall be provided.

5. Machinery.

5.1 Freezing equipment sufficiently powerful to achieve a rapid reduction in the temperature so that the required core temperature is obtained within the minimum period shall be provided.

5.2 The freezing equipment shall be fitted with gauges to indicate temperature and pressure

6. Cold storage.

6.1 The cold storage where the finished products are stored shall have sufficiently powerful refrigeration plant to keep products at temperature prescribed.

6.2 The floor of the cold storage shall be water proof, easy to clean and disinfect and laid down in such a manner as to facilitate the drainage of water or shall be provided with equipment to remove water.

6.3 Walls shall have smooth surface and shall be durable, impermeable and easy to clean.

6.4 Ceiling or roof linings shall be easy to clean.

6.5 Doors shall be of durable material and easy to clean.

6.6 There shall be adequate lighting.

6.7 The ideal temperature of the cold storage shall be minus 18° Celsius or below.

6.8 The cold storage shall be fitted with automatic temperature recording device.

6.9 The cold storage shall have suitable arrangement on the floor and walls to facilitate free circulation of air.

6.10 An ante-room of suitable size shall be provided.

6.11 There shall be an efficient alarm system.

6.12 Air curtains shall be provided at the entrance of the ante-room and cold storage.

6.13 Chill room and ice store shall be provided wherever necessary.

6.14 The cold storage shall be maintained in good hygienic condition.

7. Facilities for elequate supplies of drinking water or alternatively of clean seawater or seawater treated by an appropriate system, under pressure and in sufficient quantity shall be provided. However, by way of exception, a supply of non-drinking water is permissible for the production of steam, fire-fighting and the cooling of refrigeration equipment, provided that the pipes installed for the purpose preclude the use of such water for other purposes and present no risk of contamination of the products. Non-drinking water pipes shall be clearly distinguished from those used for drinking water or clean seawater.

8. Arrangements for hygienic waste water disposal shall be provided.

9. Facilities to provide sufficient quantities of good quality ice manufactured from potable water in crushed form or flake/chunk ice.

10. An adequate number of changing-rooms with smooth, water-proof, washable walls and floors, wash basins, flush lavatories and lockable cupboards shall be provided. The lavatories shall not open directly on to the work rooms. The wash basins must have materials for cleaning the hands and disposable towels; the wash basin taps must not be hand-operable.

11. If the volume of products treated requires regular or permanent presence an adequately equipped lockable room for the exclusive use of the inspection service shall be provided.

12. There shall be adequate facilities for cleaning and disinfecting means of transport.

13. Establishments keeping live animals such as crustaceans and fish must have appropriate fittings ensuring the best survival conditions provided with water of a quality such that no harmful organisms or substances are transferred to the animals.

II. General conditions of hygiene

1. General conditions of hygiene applicable to premises and equipment :

1.1 Floors, walls and partitions, ceiling or roof linings, equipment and instruments used for working on fishery products must be kept in a satisfactory state of cleanliness and repair, so that they do not constitute a source of contamination for the products.

1.2 Rodents, insects and any other vermin must be systematically exterminated in the premises or on the equipments. Rodenticides, insecticides, disinfectants and any other potentially toxic substances must be stored in premises or cupboards which can be locked; their use must not present any risk of contamination of the product.

1.3 Working areas, instruments and working equipment must be used only for work on fishery products. However, on authorization by the competent authority they may be used for work on other food-stuffs also.

1.4 Potable water or clean seawater must be used for all purposes. However, by way of an exception, non-potable water may be used for steam production, fire-fighting and the cooling of refrigeration equipment, provided that the pipes installed for the purpose preclude the use of such water for other purposes and present no risk of contamination of the products.

1.5 Detergents, disinfectants and similar substances must be approved by the competent authority and used in such a way that they do not have adverse effects on the machinery, equipment and products.

2. General conditions of hygiene applicable to staff :

2.1 The highest possible standard of cleanliness is required of staff. More specifically :

2.1.1 staff must wear suitable clean working clothes and headgear which completely encloses the hair. This applies particularly to persons handling exposed fishery products;

2.1.2 staff assigned to the handling and preparation of fishery products must be required to wash their hand at least each time work is resumed : wounds on the hands must be covered by a water proof dressing;

2.1.3 smoking, spitting, eating and drinking in work and storage premises of fishery products must be prohibited.

2.2 The employer shall take all the requisite measures to prevent persons liable to contaminate fishery products from working on and handling them, until there is evidence that such persons can do so without risk.

2498 GI/94—5

When recruited, any person working on and handling fishery products shall be required to prove, by a medical certificate, that there is no impediment to such employment. The medical supervision of such a person shall be governed by the national legislation in force.

CHAPTER—IV

SPECIAL CONDITIONS FOR HANDLING FISHERY PRODUCTS ON SHORE

I. Conditions fresh products

1. Where chilled, unpackaged products are not despatched, prepared or processed immediately after reaching the establishment, they must be stored under ice in the establishment's cold room. Re-icing must be carried out as often as is necessary; the ice used, with or without salt, must be made from potable water or clean seawater and be stored under hygienic conditions in receptacles provided for the purpose; such receptacles must be kept clean and in a good state of repair. Prepared fresh products must be chilled with ice or mechanical refrigeration plant creating similar temperature conditions.

2. If they are not carried out on board, operations such as heading and gutting must be carried out hygienically. The products must be washed thoroughly with potable water or clean seawater immediately after such operations.

3. Operations such as filleting and slicing must be carried out in such a way as to avoid the contamination or spoilage of fillets and slices, and in a place other than that used for heading and gutting operations. Fillets and slices must not remain on work tables any longer than is necessary for their preparation. Fillets and slices to be sold fresh must be chilled as quickly as possible after preparation.

4. Guts and parts that may constitute a danger public health must be separated from and removed from the vicinity of products intended for human consumption.

5. Containers used for the despatch or storage of fresh fishery products must be designed in such a way as to ensure both their protection from contamination and their preservation under hygienic conditions and more particularly they must provide adequate drainage of melt water.

6. Unless special facilities are provided for the continuous disposal of waste, the latter must be placed in leakproof, covered containers which are easy to clean and disinfect. Waste must not be allowed to accumulate in working areas. It must be removed either continuously or as soon as the containers are full and at least at the end of each working day in to premises intended for storage of such containers. The containers, receptacles and/or premises set aside for waste must always be thoroughly

cleaned and, if appropriate, disinfected after use. Waste stored there must not constitute a source of contamination for the establishment or pollution of its surroundings.

II. Conditions for frozen products.

1. Plants must have;

1.1 freezing equipment sufficiently powerful to achieve a rapid reduction in the temperature so that the temperatures laid down in this Directive can be obtained in the product;

1.2 freezing equipment sufficiently powerful to keep products in storage rooms at a temperature not exceeding those laid down in this Directive, whatever the ambient temperature may be.

However, for technical reasons related to the method of freezing and to the handling such products, for whole fish frozen in brine and intended for canning, higher temperatures than those laid down in this Directive are acceptable although they may not exceed—9°C.

2. Fresh products to be frozen or quick frozen must comply with the requirements of section I of this Chapter.

3. Storage rooms must have a temperature recording device in a place where it can easily be read. The temperature sensor of the recorder must be located in the area furthest away from the cold source, i.e. where the temperature in the storage room is the highest.

Temperature charts must be available for inspection by the supervisory authorities at least during the period in which the products are stored.

III. Conditions for thawing products

Establishments that carry out thawing operations must comply with the following requirements:

1. fishery products must be thawed under hygienic conditions; their contamination must be avoided and there must be adequate drainage for any melt water produced.

During thawing, the temperature of the products must not increase excessively;

2. after thawing, fishery products must be handled in accordance with the requirements of this notification. When they are prepared or processed, these operations must be carried out without delay.

IV. Conditions for processed products.

1. Fresh, frozen and thawed products used for processing must comply with the requirements of sections I or II of this Chapter.

2. Where the processing treatment is carried out to inhibit the development of pathogenic micro-organisms, or if it is a significant factor in the preservation of the product, the treatment must be scientifically recognised by the law in force and/or approved by the competent authority. The person responsible for an establishment must keep a register of the processing carried out. Depending on the type of process employed, heating time and temperature, salt content, PH, water content, etc., must be monitored and controlled. Records must be kept at least for the expected storage life of the products and be available to the competent authority.

3. For products which are preserved for a limited period by a treatment such as salting, smoking, drying or marinating the appropriate conditions for storage must be clearly marked on the packaging.

4. Canning.

In the case of fishery products which have been subjected to sterilization in hermetically sealed containers;

4.1 The water used for the preparation of cans must be potable water;

4.2 The process used for the heat treatment must be appropriate, having regard to such major criteria as the heating time, temperature, filling, size of containers, etc., a record of which must be capable of destroying or inactivating pathogenic organisms and the spores of pathogenic micro-organisms. The heating equipment must be fitted with devices for verifying whether the containers have in fact undergone appropriate heat treatment. Potable water must be used to cool containers after heat treatment, without prejudice to the presence of any chemical additives used in accordance with good technological practice to prevent corrosion of the equipment and containers;

4.3 Further checks must be carried out at random by the manufacturer to ensure that the processed products have undergone appropriate heat treatment, viz.:

— incubation tests; incubation must be carried out at 37°C for seven days or at 35°C for ten days, or at any other equivalent combination;

— microbiological examination of contents in the establishment's laboratory or in another approved laboratory;

4.4 Samples must be taken of production each day at predetermined intervals, to ensure the

efficacy of sealing. For that purpose appropriate equipment must be available for the examination of cross sections of the can-seams;

4.5 Checks are carried out in order to ensure that containers are not damaged;

4.6 All containers which have undergone heat treatment under practically identical conditions must be given a batch identification mark.

5. Smoking.

Smoking must be carried out in separate premises or a special place equipped, if necessary, with a ventilation system to prevent the smoke and heat from the combustion from affecting other premises or places where fishery products are prepared, processed or stored.

5.1 Materials used to produce smoke for the smoking of fish must be stored away from the place of smoking and must be used in such a way they do not contaminate the products.

5.2 Materials used to produce smoke by burning wood that has been painted, varnished, glued or has undergone any chemical preservation treatment must be prohibited.

5.3 After smoking, products must be cooled rapidly to the temperature required for their preservation before being packaged.

6. Salting.

6.1 Salting operations must take place in different premises and sufficiently removed from the premises where the other operations are carried out.

6.2 Salt used in the treatment of fishery products must be clean and stored in such a way as to preclude contamination. It must not be re-used.

6.3 Any container used for salting or brining; must be constructed in such a way as to preclude contamination during the salting or brining process.

6.4 Containers or areas used for salting or brining must be cleaned before use.

7. Cooked crustaceans and molluscan shellfish products Crustaceans and Molluscan shellfish must be cooked as follows;

7.1 Any cooking must be followed by rapid cooling; Water used for this purpose must be potable water or clean seawater. If no other method of preservation is used, cooling must continue until the temperature approaching that of melting ice is reached.

7.2 Shelling or shucking must be carried out under hygienic conditions avoiding the contamination of the product. Where such operations are done by hand, workers must pay particular attention to the washing of their hands and all working surfaces must be cleaned thoroughly. If machines are used, they must be cleaned at frequent intervals and disinfected after each working day. After shelling or shucking, cooked products must immediately be frozen or kept chilled at temperature which will preclude the growth of pathogens, and be stored in appropriate premises;

7.3 Every manufacturer must carry out microbiological checks on his production at regular intervals, complying with the standards.

8. Mechanically recovered fish flesh.

The mechanical recovery of fish flesh must be carried out under the following conditions;

8.1 Mechanical recovery of gutted fish must take place without undue delay after filleting, using raw materials free of guts. Where whole fish are used, they must be gutted and washed before hand;

8.2 The machinery must be cleaned at frequent intervals and at least every two hours;

8.3 After recovery, mechanically recovered flesh must be frozen as quickly as possible or incorporated in a product intended for freezing or stabilizing treatment.

V. Conditions concerning parasites.

1. During production and before they are released for human consumption, fish and fish products must be subject to a visual inspection for the purpose of detecting and removing any parasites that are visible. Fish or parts of fish which are obviously infested with parasites, and which are removed, must not be packed for human consumption.

2. The fish and fish products referred to in point 3 which are to be consumed as they are, must, in addition, be subjected to freezing at a temperature of not more than 20°C in all parts of the product for not less than 24 hours. Products subjected to this freezing process must be either raw or finished.

3. Fish and products subject to the conditions in point 2;

3.1 Fish to be consumed raw or almost raw, e.g. raw herring 'Maatje';

3.2 The following species, if they are to undergo a cold smoking process at which the internal temperature of the fish is less than 60°C.

- herring,
- mackerel,
- sprat,
- (wild) Atlantic and Pacific salmon;

3.3 Marinated and/or salted herring where this process is insufficient to destroy the larvae of nematodes. Criteria shall be laid which must enable the process which are deemed sufficient or insufficient to destroy nematodes to be defined.

4. Manufacturers must ensure that fish and fish products listed in point 3 or the raw materials for use in their manufacture are subjected to the treatment described in point 2, prior to their release for consumption.

CHAPTER V

HEALTH CONTROL AND MONITORING OF PRODUCTION CONDITIONS

I. General Monitoring.

The competent authority shall make adequate arrangements for checking and monitoring in order to establish that the requirements laid down in this notification are complied with.

Such arrangements shall include in particular:—

1. a suitable check on the fishing vessels, on the understanding that such checks may be carried out during the stay of the vessel in port;
2. a suitable check on the conditions of landing and first sale;
3. an inspection at regular intervals of establishments to check in particular:—
 - (a) Whether the conditions for approval are still fulfilled;
 - (b) Whether the fresh and processed fishery products are handled correctly;
 - (c) Whether the cleanliness of the premises, facilities and instruments and staff hygiene are maintained;
 - (d) Whether identification marks are put on correctly;
4. A check on storage and transport conditions;

II. Special Checks.

1. Organoleptic checks.

Without prejudice to the derogations provided, the competent authority shall carry out inspections at the time of landing or before first sale and also during subsequent stages of processing, storage and transport to check, whether the products are fit for human consumption. The inspection comprise of organoleptic checks carried out by sampling.

1.1. If the Organoleptic examination reveals that the fishery products are not fit for human consumption, measures shall be taken to withdraw them from sale for processing or export or reject and dispose in such a way that the rejected material is not used for export.

1.2. If the organoleptic examination reveals any doubt as to the freshness of the fishery products, use may be made of chemical checks or microbiological analysis.

2. Parasite checks.

Before they are released for human consumption, fish and fishery products must be subjected to a visual inspection by way of sample, for the purpose of detecting any parasites that are visible. Fish or parts of fish which are obviously infested with parasites, and which are removed shall be disposed off in such a way that such material is not used for export.

3. Histamine check.

A. Wherever necessary samples shall be drawn and tested for Histamine content.

Nine samples must be taken from each batch. This must fulfill the following requirements:—

- the mean value must not exceed 100 ppm;
- two samples may have a value of more than 100 ppm; but less than 200 ppm.
- No sample have a value exceeding 200 ppm.

These limits apply only to fish species of the following families; Scombridae and Clupeidae. However, fish belonging to these families which have undergone enzyme ripening treatment in brine may have higher histamine levels but not more than twice the above values. Examinations must be carried out in accordance with reliable, scientifically recognised methods, such as high-performance liquid chromatography (HPLC).

B. Contaminants present in the aquatic environment;

Without prejudice to the rules concerning water protection and management and in particular those

concerning pollution of the acquire environment, fishery products must not contain in their edible parts contaminants present in the acquatic environment such as heavy metals and organochlorinated substances at such a level that the calculated dietary intake exceeds the acceptable daily or weekly intake for humans.

A monitoring system must be established by the competent authority to check the level of contamination of fishery products.

4. Microbiological analysis.

Wherever necessary samples shall be drawn and tested for microbiological factors.

Sampling plans, methods of analysis and acceptance criteria for this purpose shall be;

(a) As per the requirements of importing countries

or

(b) As per the microbiological Manual issued by Export Inspection Council

Chapter-VI

PACKAGING

1. Packaging must be carried out under satisfactory conditions of hygiene, to preclude contamination of the fishery products.

2. Packaging materials and products liable to enter into contact with fishery products must comply with all the rules of hygiene and particular :—

- they must not be such as to impart the organoleptic characteristic of the fishery products;
- they must not be capable of transmitting to the fishery products substances harmful to human health;
- they must be strong enough to protect the fishery products adequately.

3. With the exception of certain containers made of impervious, smooth and corrosion resistant material which are easy to clean and disinfect, which may be re-used after cleaning and disinfecting, packaging materials may not be re-used. Packaging materials used for fresh products held under ice must provide adequate drainage for melt water.

4. Unused packaging materials must be stored in premises away from the production area and be protected from dust and contamination.

Chapter-VII

1. Identification marks.

1.1 The packages of Fresh & Processed Fish and Fishery Products and accompanying documents shall bear the numerical processor code (approval number) allotted by the competent authority followed by an abbreviation or full description of the name and type of the product, year, month & date of production. An illustration is given below:—

520 FSPD
4 A 10

- 520 the numerical code allotted by the competent authority to the processor.
- FS : name of the product (Frozen Shrimp).
- PD : type of the product (peeled and Deveined).
- 4 : year of processing (the last digit of 1994).
- A : the month of processing (first month i.e. January).
- 10 : Date of processing (10th day of the month);

1.2 The following abbreviations shall be used for the month of the year:—

January—A

February—B

March—C

April—D

May—E

June—F

July—G

August—H

September—J

October—K

November—L

December—M

Chapter-VIII

STORAGE AND TRANSPORT

1. Fresh & Processed Fish and Fishery products must, during storage and transport, be kept at the temperature laid down in this notification and in particular :

- fresh or thawed fishery products and cooked and chilled crustacean and molluscan shellfish products must be kept at the temperature of melting ice ;
- frozen fisheries products with the exception of frozen fish in brine intended for the manufacture of canned foods, must be kept at an even temperature of
- 18° C or less in all parts of the product, allowing for the possibility of brief upward fluctuations of not more than 3° C, during transport;
- processed products must be kept at the temperatures specified by the manufacturer, when the circumstances so require.

2. Where frozen fishery products transported from a cold storage plant to an approved establishment to be thawed on arrival for the purposes of preparation and/or processing and where the distance to be covered is short, not exceeding 50 km. or 1 hr. journey, the competent authority may grant a derogation from the conditions laid down in point 1, second para.

3. Products may not be stored or transported with other products which may contaminate them or affect their hygiene, unless they are packaged in such a way as to provide satisfactory protection.

4. Vehicles used for the transport of fishery products must be constructed and equipped in such a way that the temperatures laid down in this notification can be maintained throughout the period of transport. If ice is used to chill the products, adequate drainage must be provided in order to

ensure that water from melted ice does not stay in contact with the products. The inside surfaces of the means of transport must be finished in such a way that they do not adversely affect the fresh & processed fish and fishery products. They must be smooth and easy to clean and disinfect.

5. Means of transport used for fresh & processed fish and fishery products may not be used for transporting other products likely to impair or contaminate fishery products, except when fishery products can be guaranteed uncontaminated as a result of such transport being thoroughly cleaned and disinfected.

6. Fresh & Processed Fish and fishery products may not be transported in a vehicle or contained which is not clean or which should have been disinfected.

7. The transport conditions of Fresh & Processed Fish and Fishery Products to be exported alive shall be such that they do not adversely affect the products.

CHAPTER-IX

O. In accordance with the Clause 9 of the Annexure I of this notification guidance must be laid down for application of principles on which own checks are to be based. It is also necessary to define what is meant by identification of critical points and the establishment and implementation of methods/monitoring such critical points. It has also been prescribed that laboratories must be approved by the competent authority and written records or records otherwise registered must be maintained containing all information relating to the establishment of own checks and the results of these checks. Eventhough, the design and introduction of own checks will differ from one establishment to another, it is, necessary to issue some guidelines as a model of logical approach intended to facilitate the uniform application of the Clause No. 9 of Annexure I of the notification

1. Own checks "means all those action aimed at ensuring and demonstrating that fresh and processed fishery product satisfies the requirements of the notification. These actions must correspond to an approach internal to the establishment and they must be developed and implemented by the persons responsible for each unit.

1.1 As part of internal approach the establishment may use guides of Good Manufacturing Practices drawn up by appropriate professional organisations and acceptable to the competent authority.

1.2 The persons responsible for the establishment must ensure all staff concerned for own checks receive adequate training in order to effectively participate in the implementation process.

2. "Critical Point" means any points step or procedure at which control can be applied and a food safety hazard can be prevented, eliminated or reduced to acceptable levels. All critical points which are useful for ensuring compliance with the hygiene requirements of this notification must be identified. For the purpose of identifying these critical points, appendage I of this chapter shall apply.

2.1 The critical points are specific to each establishment depending on the raw materials, it uses and on its manufacturing process, structures and equipments, and products and monitoring system.

3. "Monitoring and checking such critical points" includes all those set observations and/or measurements necessary to ensure that critical points are kept under control. Monitoring and checking critical control point does not include verifying that end products conform with the standards, laid down in this notification. For the purpose of introducing and implementing monitoring and checking Appendix II of this chapter shall apply.

4. Sampling for laboratory analysis referred to Clause 9.3 of Annexure I is intended to conform that the own checks system complies effectively with Clause 1, 2 & 3 above.

4.1 The persons responsible for the establishment must make provision for a sampling programme which though not concerning systematically every production batch/code, nevertheless, allows:—

- (a) Validation of the own check system when first set up;
- (b) If necessary, revalidation of the system in case of change to the characteristics of the product or to the manufacturing process;
- (c) Verification at specific intervals that all provisions are still appropriate and properly complied.

4.2 Own checks shall be conformed in accordance with the provisions set out in appendage-III of this chapter.

5. For the approval of laboratories mentioned in Clause 9.3 of the Annexure I of this notification the competent authority shall take into account the requirements of EN 45001/ISO Guide 25. NABL Criteria standards or the equivalent requirements. However, for the approval of establishments' internal laboratories the competent authority may base on less restrictive principles.

6. In order to keep "written record" or record registered in an indelible fashion referred in the Clause 9.4 of the Annexure I of this notification, the persons responsible for the establishment must document all information relating to the implementation of own checks and their verification.

6.1 The documentation referred at (6) above must include 2 types of information be kept for submission to the competent authority :—

6.1.1 A detailed and comprehensive document including:—

- description of the product.
- description of the manufacturing process indicating critical points;
- for each critical points, identified hazards, assessment of risks and control measures;
- Procedures for monitoring and checking at each such critical points with identification of critical limits for parameters that need to be controlled and corrective action to be taken in the case of loss of control;
- Procedures for verification and review

6.1.2. Records of observations and/or measurements referred to at (3) above, the results of verification (4) above reports and written accounts of decisions relating to corrective action when taken, appropriate documents management system should be provided for easy retrieval of all documents relating to an identified production batch/code.

7. The competent authorities shall ensure appropriate training of inspection staff authorised to perform official checks to allow them to assess own checks system set up by the persons responsible for the establishment on the basis of documents submitted.

GENERAL PRINCIPLES

It is recommended that a model of a logical approach be followed, of which the following principles from the essential components:—

- identification of hazards, analysis of risks and determination of measures necessary to control them,

- identification of critical points,
- establishment of critical limits for each critical point.
- establishment of monitoring and checking procedures,
- establishment of corrective action to be taken when necessary,
- establishment of verification and review procedures,
- establishment of documentation concerning all procedures and records.

Such a model, or the principles on which it is based, should be used with the flexibility appropriate to each situation.

APPENDIX I

IDENTIFICATION OF CRITICAL POINTS

It is recommended to proceed to the following activities in sequence.

1. Assembly of a multidisciplinary team.

This team, which involves all parts of the enterprise concerned with the product, needs to include the whole range of specific knowledge and expertise appropriate to the product under consideration, its production (manufacture, storage, and distribution), its consumption and the associated potential hazards. Where necessary, the team will be assisted by specialists who will help it to solve its difficulties as regards assessment and control of critical points. The team may consist of :—

- a quality control specialist who understands the biological, chemical or physical hazards connected with a particular product group.
- a production specialist who has responsibility for, or is closely involved with, the technical process of manufacturing the product under study.
- a technician who has a working knowledge of the hygiene and operation of the process plant and equipment.
- any other persons with specialist knowledge of microbiology, hygiene and food technology.

One person may fulfil several of these rules, provided all relevant information is available to the team and is used to ensure that the own checks system developed is reliable. Where expertise is not available in the establishment, advice should be obtained from other source (consultancy, guides of good manufacturing practices, etc.).

2. Description of the product.

The end product should be described in terms of:—

- composition (e.g. raw materials, ingredients, additives, etc.).
- structure and physico-chemical characteristics (e.g. solid, liquid, gel, emulsion, Aw, Ph. etc.).
- processing (e.g. heating, freezing, drying, salting, smoking, etc. and to what extent).
- packaging (e.g. hermetic, vacuum, modified atmosphere).
- storage and distribution conditions.
- required shelf life (e.g. sell by date and best before date).
- instructions for use.
- any microbiological or chemical criteria applicable.

3. Identification of intended use.

The multidisciplinary team should also define the normal or expected use of the product by the customer and the consumer target groups for which the product is intended.

In specific cases, the suitability of the product for particular groups of consumers, such as institutional caterers, travellers, etc. and for vulnerable groups of the population may have to be considered.

4. Construction of a flow diagram (Description of manufacturing process).

Whatever the format chosen all steps involved in the process including delay during on between steps, from receiving the raw materials to placing the end product on the market, through preparation, processing, packaging, storage and distribution should be studied in sequence and presented in a detailed flow diagram with sufficient technical data.

Types of data may include but are not limited to:—

- plan of working premises and ancillary premises.
- equipment layout and characteristics.
- sequence of all process steps (including the incorporation of raw materials, ingredients or additives and delays during or between steps).
- technical parameters of operations (in particular time and temperature, including delays).
- flow of products (including potential cross-contamination).
- segregation of clean and dirty areas (or high/low risk areas).
- cleaning and disinfection procedures.
- hygienic environment of the establishment.
- personnel routes and hygiene practices.
- product storage and distribution conditions.

5. On-site confirmation of flow diagram after the flow diagram has been drawn up, the multi-disciplinary team should confirm it on site during operating hours. Any observed deviation must result in an amendment of the original flow diagram to make it accurate.

6. Listing of hazards and control measures. Using the confirmed flow diagram as a guide, the team should :

6.1. List all potential biological, chemical or physical hazards that may be reasonably expected to occur at each process step (including acquisition and storage of raw materials and ingredients and delays during manufacture).

A hazard is a potential to cause harm to health and is anything covered by the hygiene objectives of this notification. Specifically, it can be any of the following :—

- unacceptable contamination (or recontamination) of a biological (micro-organisms, parasites); chemical or physical nature of raw materials, intermediate products or final products.

- unacceptable survival or multiplication of pathogenic micro-organisms and unacceptable generation of chemicals in intermediate products, final products, production line or line environment.
- Unacceptable production or persistence of toxins or other undesirable products of microbial metabolism.

For inclusion in the list, hazards, must be of a nature such that their elimination or reduction to acceptable levels is essential to the production of safe food.

6.2 Consider and describe what control measures, if any, exist which can be applied for each hazard.

Control measures are those actions and activities that can be used to prevent hazards, eliminate them or reduce their impact or occurrence to acceptable levels.

More than one control measure may be required to control an identified hazard and more than one hazard may be controlled by one control measure. For instance, pasteurization or controlled heat treatment may provide sufficient assurance of reduction of the level of both salmonella and listeria.

Control measures need to be supported by detailed procedures and specifications to ensure their effective implementation. For instance, detailed cleaning schedule precise heat treatment specifications, maximum concentrations of preservatives used in compliance with the applicable rules on additives of the importing countries.

7. Methods for identification of critical points

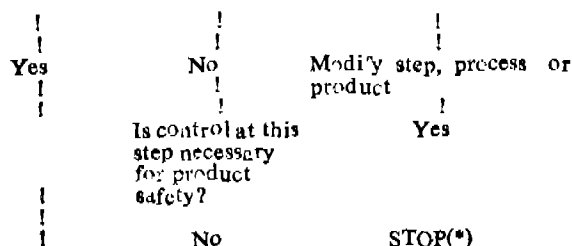
The identification of a critical point for the control of a hazard requires a logical approach. Such an approach can be facilitated by the use of the following decision tree (other methods can be used by the team, according to their knowledge and experience).

Decision tree for the identification of critical points.

Answer each question in sequence, at each step and for each identified hazard.

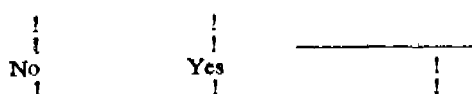
Question 1

Are control measures in place for the hazard?



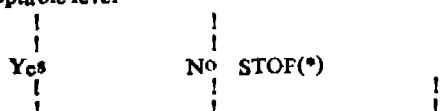
Question 2

Does that step eliminate or reduce the hazard to an acceptable level?



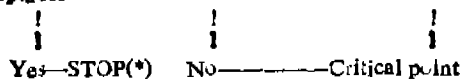
Question 3

Could contamination occur at, or hazard increase to, an unacceptable level



Question 4

Will a subsequent step eliminate or reduce the hazard to an acceptable



(*) The step is not a critical point. Proceed to next step.

For the application of the decision tree, each process step identified in the flow diagram should be considered in sequence. At each step, the decision tree must be applied to each hazard that may be reasonably expected to occur or be introduced and each control measure identified. Application of the decision tree should be flexible and requires common sense, have consideration for the whole manufacturing process in order to avoid, whenever possible, unnecessary critical points.

8. Action to be taken following identification of a critical point. The identification of critical points has two consequences for the multidisciplinary team which should them :

- ensure that appropriate control measures are effectively designed and implemented. In particular, if a hazard has been identified at a step where

control is necessary for product safety and no control measure exists at that step, or at any other, than the product or process should be modified that step, or at any other, than the product or process should be modified that step, or at an earlier or later stage, to include a control measure,

- establish and implement a monitoring and checking system at each critical point.

APPENDIX II

ESTABLISHMENT AND IMPLEMENTATION OF MONITORING AND CHECKING CRITICAL POINTS

An appropriate monitoring and checking system is essential to ensure the effective control of each critical point.

To develop such a system, it is recommended to proceed to the following activities :

1. Establishment of critical limits for each control measure associated with each critical point.

Each control measure associated with a critical point should give rise to the specification of critical limits. Those critical limits correspond to the extreme values acceptable with regard to product safety. They separate acceptability from unacceptability. They are set for observable or measurable parameters which can readily demonstrate that the critical point is under control; they should be based on substantiated evidence that chosen values will result in process control.

Examples of such parameters include temperature, time, pH, moisture level, additive, preservative or salt level, sensory parameters such as visual appearance or texture, etc.

In some cases, to reduce the risk of exceeding a critical limit due to process variations, it may be necessary to specify more stringent levels (i.e. target levels) to assure that critical limits are observed.

Critical limits may be derived from a variety of sources. When not taken from regulatory standards (e.g. frozen storage temperature) or from existing and validated guides or good manufacturing practices, the team should ascertain their validity relative to the control of identified hazard and critical points.

2. Establishment of a monitoring and checking system for each critical point.

An essential part of own-checks is a programme of observations or measurements per-

formed at each critical point to ensure compliance with specified critical limits. The programme should describe the method, the frequency of observations or measurement and the recording procedure.

Observations or measurements must be able to detect loss of control of critical points and provide information in time for corrective action to be taken.

Observations or measurements can be made continuously or discontinuously. When observations or measurements are not continuous, it is necessary to establish a frequency of observations or measurements which provides reliable information.

The programme of observations or measurements should properly identify for each critical point :

- who is to perform monitoring and checking ?
- when monitoring and checking is performed ?
- how monitoring and checking is performed ?

3. Establishment of a corrective action plan.

Observations or measurements may indicate :

- that the parameter monitored tends to deviate from its specified critical limits, indicating a trend towards loss of control. Appropriate corrective action to maintain control must be taken before the occurrence of hazard.
- that the parameter monitored has deviated from its specified critical limits, indicating a loss of control. It is necessary to take appropriate corrective action to regain control.

Corrective action has to be planned in advance by the multi-disciplinary team, for each critical point, so that it can be taken without hesitation when a deviation is observed. Such corrective action should include :

- proper identification of the person(s) responsible for the implementation of the corrective action.
- description of means and action required to correct the observed deviation.
- action to be taken with regard to products that have been manufactured during the period when the process was out of control.

— written record of measures taken.

APPENDIX III

VERIFICATION OF OWN-CHECKS SYSTEM

Own checks system verification is necessary to ensure that they are working effectively. The multidisciplinary team should specify the methods and procedures to be used.

Usable methods may include in particular random sampling and analysis, reinforced analysis or tests at selected critical points intensified analysis of intermediate or final products, survey on actual condition during storage, distribution and sale and on actual use of the product.

Verification procedures may include : inspection of operations, validation of critical limits, review of deviations, corrective action and measures taken with regard to the product, audits of the own-check system and its records.

Verification should provide for confirmation of the suitability of the own-checks system established and ensure, afterwards, with an appropriate frequency, that the provisions laid down are still being properly applied.

In addition, it is necessary to review the system, to ensure that it is (or will be) still valid in case of change.

Examples of change include :

- change in raw material or in product, processing conditions (factory layout and environment, process equipment, cleaning and disinfection programme),
- change in packaging, storage or distribution conditions,
- change in consumer use.
- receipt of any information on a raw hazard associated with the product.

Where necessary such a review must result in the amendment of the provision laid down.

Any change to the own-checks system arising should be fully incorporated into the documentation and record-keeping system in order to ensure that accurate up-to-date information is available.

Where criteria are specified in regulations, such criteria are to be used as reference values for the verification process.

[File No. 6/2/94-EL&EP]

R. CHANDRASHEKHAR, Jt. Secy.

